SERIAL / SÉRIE / SERIENR# / SERIE NUMERO _____

NAPOLEON®

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

ULTRA CHEF

UP405 PEDESTAL U405 CART

MANUFACTURED BY / MANUFACTURE PAR / VERVAARDIGD DOOR*:*

NAPOLEON APPLIANCE CORP.,
214 BAYVIEW DR., BARRIE, ONTARIO, CANADA L4N 4Y8 PHONE: (705)726-4278
FAX: (705)725-2564 EMAIL: ask@nac.on.ca WEB SITE: www.napoleongrills.com

CE

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GARDER CE LIVRE POUR RÉFÉRENCES FUTURES
BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR REFERENTIE
BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF
CONSERVATE QUESTO MANUALE PER RIFERIMENTI FUTURI.

ISO 9001:2000 QMI REGISTERED QUALITY SYSTEM

N415-0102CE/AUG09/07

Do not try to light this appliance without reading "LIGHTING" instructions section of this manual.

⚠ WARNING

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An L.P. cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department**

⚠ CAUTION

During unpacking and assembly it is recommended that you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners may be sharp and can cause cuts if handled incorrectly.

SAFE OPERATING PRACTICES

- This gas grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This gas grill must only be used outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage or any other enclosed area.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced, prior to using the gas grill, with a replacement hose assembly specified by the manufacturer.
- When the gas cylinder is not disconnected from the appliance, the gas grill and cylinder must be stored outdoors in a well ventilated space.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Turn off the gas supply at the cylinder after each use.
- Do not move the appliance during use.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Keep young children away.
- Under no circumstances should this gas grill be modified.
- Gas must be turned off at the propane cylinder or at the natural gas supply valve when the gas grill is not in use.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Natural gas units must be disconnected from the supply when being stored indoors.
- The top lid is to be closed during the gas grill preheat period
- Do not use the condiment tray to store lighters, matches or other flammable materials.
- This gas grill is designed for outdoor use only.

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

NAPOLEON gas grills are manufactured under the strict Standard of the world recognized ISO 9001-2000 Quality Assurance Certificate.

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station, and thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

NAPOLEON GAS GRILL ULTRACHEF LIMITED LIFETIME WARRANTY

NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for as long as you own the gas grill. This covers: aluminum castings (excluding paint), SOLIDO[R] side shelves, wheels, knobs, stainless steel burners, stainless steel lid inserts, and lid handles. Subject to the following conditions. During the first five years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. From the sixth year to lifetime NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

Components such as stainless steel sear plates, stainless steel cooking grids, igniters (excluding batteries), temperature gauges and brass valves are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first two years of the limited warranty.

Components such as regulators, casters, warming racks, hoses and connectors, fasteners and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs or export duties.

CONDITIONS AND LIMITATIONS

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only (ie., the individual or legal entity (registered customer) whose name appears on the warranty registration card filed with NAPOLEON), provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licenced, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labour or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsiblity under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product. NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON. The warranty registration card must be returned within fourteen days to register the warranty or you can register on-line at **www.napoleongrills.com**.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honouring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs, or export duties.

IMPORTANT DO'S AND DON'TS

DO'S

- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- Maintain proper clearance to combustibles (510mm (20") to rear of unit, 155mm (6") to sides). Additional clearance is recommended near vinyl siding or large panes of glass.
- Leak test the unit before initial use, annually and whenever any gas components are replaced.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill. Burner controls must be off when turning supply cylinder valve on.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions.
- Clean grease tray and sear plates regularly to avoid build-up which may lead to grease fires.
- Remove warming rack before lighting rear burner. (The extreme heat will damage the warming rack.)
- Use protective gloves when handling any hot components.

DON'TS

- Do not route hose behind front leg - hose must run around front side of leg.
- Do not use condiment tray to store lighters, matches or any other combustibles.
- Do not locate unit under unprotected combustible construction.
- Do not operate rear burner with main burners operating.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not move grill when hot or operating.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with heated unit. A large temperature differential can cause chipping in the porcelain.
- Do not manipulate any parts that have been sealed by the manufacturer.
- Do not use the bottom shelf of the unit for spare cylinder storage.

GAS CYLINDER

Use only gas cylinders which meet national and regional codes. Ensure that the cylinder can provide enough fuel to operate the appliance. If in doubt, check with your local gas supplier.

- Always set the cylinder vertically on level ground next to the grill. (UK only)
- Use caution when handling the cylinder valve.
- Never connect a cylinder which does not meet local codes.
- Never store a spare cylinder in close proximity of an operating appliance. Cylinders must not be exposed to extreme heat or direct sunlight.

CYLINDER INSTALLATION: Set cylinder into hole in bottom shelf.

UK ONLY: Place cylinder on level ground next to grill below right side shelf. Do not use bottom shelf to store tank.

IMPORTANT: Ensure that the hose is routed to maintain proper clearance to the underside of the unit.

CYLINDER CONNECTION: Ensure that the gas regulator hose is kink free. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve. Tighten regulator to cylinder valve. *Leak test all joints prior to using the barbecue.* A leak test must be performed annually, and each time a cylinder is hooked up, or if a part of the gas system is replaced.

GAS HOSE

- If the hose and regulator are not included by the manufacturer, then only hoses and regulators which meet national and regional codes are to be used.
- Do not connect the appliance to a permanent gas installation.
- Ensure that the hose does not come into contact with grease, other hot drippings, or any hot surfaces on the appliance.
- Check hose regularily. In the case of rips, melting or wear, replace hose before using the appliance.
- The recommended hose length is 0.5m. The hose must not be longer than 1.5m.
- Ensure that the hose is twist and kink free when installed.
- Replace the hose before expiry date printed on the hose.

REGULATOR

The following table lists input values for the appliance.

BURNER	ORIFICE SIZE		HEAT INPUT	GAS USAGE (TOTAL)	
	I	II	(TOTAL)	PROPANE	BUTANE
MAIN	#60	1.45mm	13.2 kW	944 g/h	960 g/h
BACK	#58	1.5mm	4.1 kW	293 g/h	298 g/h
SIDE	#69	#57	2.3 kW	164 g/h	167 g/h

Certified Gases / Pressures - Check rating plate to ensure that it corresponds with following list.

Gas Category	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{2H(20)}$	$I_{2E(20)}$
Orifice Sizes (see above)	I	I	II	II
Gases / Pressures	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Natural Gas 20mbar	Natural Gas 20mbar
Countries	CZ, DK, FI, GR, NL, NO, SE	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, PT	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IT, NO, PT, SE	DE, LU

The regulators for both butane and propane must have a rating of at least 1200 g/h. Do not tamper with or modify regulator. Use only regulators which supply the pressure listed in the table above.

LEAK TESTING INSTRUCTIONS

DO NOT USE A FLAME TO LEAK TEST.

LEAK TESTING: This must be done before initial use, annually and whenever any gas components are replaced or serviced. No smoking while performing this test, and remove all sources of ignition. See *Leak Testing Diagram* for areas to check.

1. Turn all burners controls to off. Turn supply valve on.

2. Brush a half and half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

3. Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or replace the part with one recommended by the dealer.

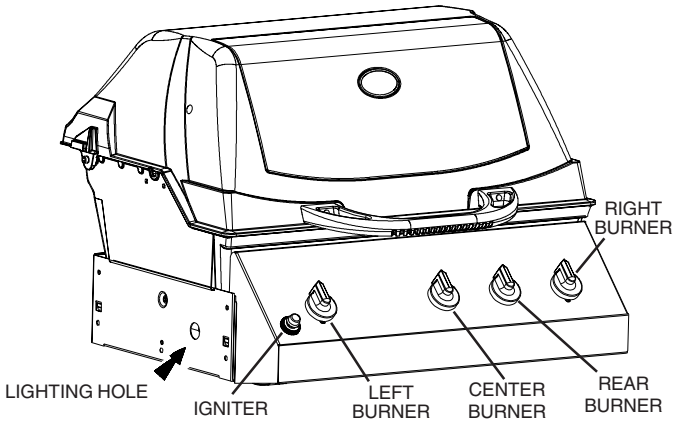
4. If the leak cannot be stopped, shut off the gas supply, disconnect it and have the barbecue inspected by your gas supplier or dealer. Do not use the appliance until the leak has been corrected.

5. Turn off gas supply.

405 LIGHTING INSTRUCTIONS

Open lid.

Ensuring burner controls are in the off postion, turn on the gas supply valve.



Rear Burner Lighting

Remove warming rack and hanging basket.

Light match and hold to ports on left side of rear burner.

Turn rear burner control to high position.

If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes.

Main Burner Lighting

Turn left burner control to high position.

Press and hold igniter button until lit, or light by match.

If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes.

With left burner operating on high, turn center or right burner to high

Side Burner Lighting

Open burner cover.

Turn side burner control to high position.

Push igniter several times or light by match.

If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes.

The propane cylinder is equipped with an excess flow device. Unless all burners are turned off prior to turning the cylinder on, only small flames will be achievable.

Do not use rear burner while operating main burner.

COOKING INSTRUCTIONS

When lit for the first time, the gas grill will emit a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again. Simply run the main burners on high for approximately ½ hour.

MAIN BURNER USE: When searing foods, preheating is recommended by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for a short period of time (fish, vegetables) may be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that will reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, may be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content, may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this. Should a flare-up occur, move food away from flames, reduce heat. Leave the lid open.

REAR BURNER USE: ***Remove the warming rack prior to use.*** Cooking grids should also be removed if they interfere with the rotisserie. The rear burner is designed to be used in conjunction with the rotisserie kit available from your dealer. See the rotisserie kit assembly instructions. To use the counterbalance, remove the rotisserie motor from the gas grill. Place the spit with meat being cooked across the hangers inside the grill. The meat will naturally hang with the heavy side down. Tighten the counterbalance arm and weight, so that the arm is facing up. Slide the counterweight in or out to balance the load, and tighten in place. Re-install the motor and begin cooking. Place a dish underneath to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required. To seal in juices, first operate rear burner on high until brown, then reduce the heat to thoroughly cook foods. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3 pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high.

SIDE BURNER USE: The side burner can be used like any range top burner, for gravies, soups etc. The gas grill should be located so that the side burner is protected from the wind, because the wind will adversely affect it's performance.

CLEANING INSTRUCTIONS

Ensure that the burners are turned off prior to cleaning. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.

GRIDS AND WARMING RACK - The grids and warming rack are best cleaned during the pre-heat period with a soft brass wire brush. Steel wool can be used for stubborn stains. Stainless grids (optional) will discolour permanently from normal usage, due to the high temperature of the cooking surface.

CLEANING INSIDE THE GAS GRILL - Remove cooking grids. Use a soft brass wire brush to clean loose debris from casting sides and insides of the lid. Scrape sear plates with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove ash. Remove sear plates and brush debris off of burners with a brass wire brush. Brush all debris from inside the gas grill into the drip pan. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper, and all the debris should be scraped into the disposable grease tray. This tray should be replaced every two to four weeks, depending on gas grill usage. For supplies, see your NAPOLEON Gas Grill dealer. Ensure that the sear plates are placed properly when they are reinstalled (Check assembly instructions for proper orientation).

CLEANING THE OUTSIDE OF THE GAS GRILL - Do not use abrasive cleaners to clean any painted, or stainless steel parts. Exterior grill surfaces should be cleaned while warm to the touch, with warm soapy water. To clean stainless surfaces, use a stainless steel cleaner or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Do not use steel wool, as it will scratch the finish. Stainless steel parts will discolour when heated, usually to a golden or brown colour. This discolouration is normal and will not affect the performance of the grill.

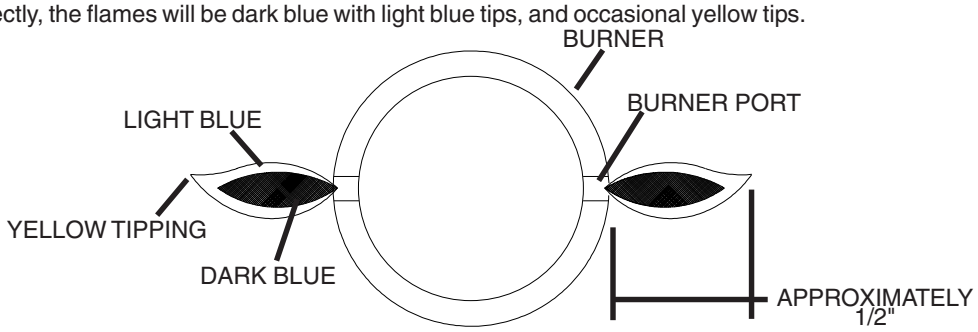
SOLIDO SIDE SHELVES - Clean side shelves with warm soapy water, and a plastic bristle brush.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

It is recommended that this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

Turn off the gas at the source and disconnect unit before servicing. Maintenance should only be done when the grill is cool, to avoid the possibility of burns. A leak test must be performed annually, and whenever any component of the gas train is replaced.

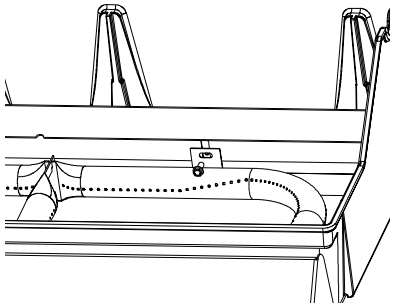
COMBUSTION AIR ADJUSTMENT - (This must be done by a qualified gas installer.) The air shutter is factory set and should not have to be adjusted under normal conditions. However, some extreme field conditions may exist that require adjustment. When the air shutter is adjusted correctly, the flames will be dark blue with light blue tips, and occasional yellow tips.



If the burner is getting too little air, the flames will be lazy yellow, and possibly produce soot. If the burner is getting too much air, the flames will be lifting erratically from the burner and may cause difficulties when lighting.

HOSE - Check for abrasion, melting, cuts and cracks. If any of these conditions exist, do not use gas grill. Have part replaced by your gas grill dealer, or qualified gas installer.

BURNER - The burner is made from heavy wall 304 stainless steel, but due to the extreme heat and corrosive environment, surface corrosion will occur. Use a brass wire brush to remove surface corrosion. Clean any blocked ports using an opened paper clip. Do not enlarge the burner ports. Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen on the air shutter, which will reduce the likelihood of insects building nests inside the burner, but does not entirely eliminate the problem. The nest or web will cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the control panel. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill. Remove the 2 screws located above the burner to the left and right of the centre of the burner. Lift back of burner upwards to remove. Use a flexible venturi tube cleaning brush to clean out the inside of the burner. Shake any loose debris out of the burner, through the gas inlet. Ensure that the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris. Check also that the valve orifices are clean. Do not enlarge the orifices. Re-install the burner. Check that the valve enters the burner when installing. Replace burner cover and mounting screws to complete installation.



ALUMINUM CASTINGS - Clean castings periodically with warm soapy water. Aluminum will not rust, but due to high temperatures and weathering, oxidation can occur on aluminum surfaces. This will appear as white spots on the castings. To refinish the castings, clean them and sand lightly with fine sandpaper. Wipe surface to remove any residue, and paint with high temperature barbecue paint. Protect surrounding areas from over-spray. Follow curing directions found on the can.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	For propane - improper lighting procedure.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.
	For natural gas - undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
	For both gases - improper preheating.	Pre-heat grill with main burners on high for 10 to 15 minutes.

Problem	Possible Causes	Solution
Excessive flare-ups/uneven heat.	Sear plates installed incorrectly.	Ensure sear plates are installed correctly. The archs without slots should be located directly above the left and right burners. When the sear plates are installed correctly, six of the eight slots should be in valleys.
	Improper pre-heating.	Pre-heat grill with main burners on high for 10 to 15 minutes.
	Excessive grease and ash build up on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line base with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions.
Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possibly difficulties in lighting.	Improper air shutter adjustment.	Close air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions.
Burner will not light with the igniter, but will light with a match.	Dead battery / or installed incorrectly.	Replace with heavy duty 'AAA' battery. Install with positive terminal up.
	Loose electrode wire.	Check that electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter.
	Wrong replacement igniter.	One spark systems must use a one spark igniter.
	Improper gap at electrode tip.	Ensure that the collector box is tight, and the gap between the electrode end and the collector box is between 3-5mm (1/8 - 3/16"). The gap can be adjusted by bending the box in or out.
	Lifting flames on burner.	Close air shutter slightly - see previous problem
Humming regulator.	Normal occurance on hot days.	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator, and does not affect the performance or safety of the gas grill.
Burners will not crosslight each other.	Plugged ports along back of burner.	Clean burner ports. See burner maintenance instructions.
"Paint" appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build up on inside surfaces.	This is not a defect. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that will flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.

ORDERING REPLACEMENT PARTS / RETURNS

Before contacting the customer service department, check the NAC web site for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and part replacement instructions at www.napoleongrills.com. Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. The customer service department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern standard time) at 1-705-725-4258 or fax at 1-705-727-4282. In order to process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the customer service representative may request to have the parts returned to the factory for inspection, before providing replacement parts. The parts must be shipped prepaid to the attention of the customer service department with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. SPC number - provided by the customer service representative.

Before contacting customer service, kindly note that the following items are not covered by the warranty:

-costs for transportation, brokerage or export duties
-labor costs for removal and re-installation
-costs for service calls to diagnose problems
-discoloration of stainless steel parts
-part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (ovencleaner).

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

AVERTISSEMENT

Pour votre sécurité n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

DANGER

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- **Fermez l'alimentation principale en gaz.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

ATTENTION

Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

* Ce gril à gaz n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
* Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
* Gardez les fils électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
* Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
* Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
* N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
* Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de propane ou à la soupape d'alimentation du gaz naturel.
* Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.
* Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
* Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé. Les appareils au gaz naturel doivent être débranchés de leur source d'alimentation en gaz lorsqu'ils sont entreposés à l'intérieur.
* Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.
* N'utilisez pas le plateau à condiments pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.
* Ce gril à gaz est conçu pour un usage extérieur seulement.

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

Les grils à gaz NAPOLÉON sont fabriqués conformément aux normes strictes du Certificat d'assurance de qualité mondialement reconnues ISO 9001-2000. Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composantes et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de test de qualité et sont soigneusement inspectés par un technicien qualifié avant d'être emballés et expediés pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.

GARANTIE À VIE LIMITÉE DES GRILS À GAZ ULTRA CHEF DE NAPOLÉON

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril à gaz contre tous défauts concernant les matériaux et le procédé de fabrication tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre : la fonte d'aluminium (excluant les finis peints), les tablettes latérales SOLIDO[R], les roues, les boutons de contrôle, les brûleurs en acier inoxydable, les poignées de couvercle, et l'appliqué pour couvercle en acier inoxydable sous réserve des conditions suivantes. Pendant les dix premières années, NAPOLÉON fournira gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la sixième année à vie, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50 % du prix de détail courant.

Les composants tels que les plaques de brûleur en acier inoxydable, les grilles de cuisson en acier inoxydable, l'allumeur (excluant les piles), la jauge de température et les soupapes en laiton sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les deux premières années de la garantie limitée.

Les composants tels que les régulateurs, les roulettes, les grilles de réchaud, les tuyaux et les raccords, les pièces d'assemblage et les accessoires sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.

NAPOLÉON n'assumera aucuns frais d'expédition, de main-d'oeuvre ou de taxes d'exportation.

CONDITIONS ET LIMITATIONS

"NAPOLÉON garantit ses produits contre tous défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement (i.e. l'individu ou la personne morale (client inscrit) dont le nom apparaît sur la carte d'enregistrement de garantie déposée auprès de NAPOLÉON) à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes."

Cette garantie d'usine n'est pas transférable et ne peut être prolongée par aucun de nos représentants qu'elle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un manque d'entretien, feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des modifications, de l'abus ou de la négligence. L'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les éraflures, les bosselures, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces de porcelaine émaillée ni les composantes utilisées dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composantes causant un mauvais fonctionnement pendant la période couverte par la garantie, un remplacement part des composantes sera effectué.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'applique à la réparation ou au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux à la condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'opération et dans des conditions normales.

Après la première année, selon cette Garantie à vie limitée du Président NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer complètement de toutes ses obligations en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toutes pièces garanties qui sont défectueuses.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie car de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à vie limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et responsabilités de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Tout autre garantie énoncée ou implicite en ce qui concerne ce produit, ses composantes ou accessoires est exclue.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne se tiendra pas responsable d'une surchauffe ou d'explosions causées par des conditions environnementales tel que des vents forts ou une ventilation inappropriée.

Tous dommages causés au gril par la température, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON. La carte d'enregistrement doit être retournée dans les quatorze jours pour enregistrer la garantie ou enregistrer en ligne a : www.napoleongrills.com.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'approuver les réclamations.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

QUOI FAIRE ET NE PAS FAIRE

À FAIRE

- Lire le manuel d'instructions au complet avant d'utiliser le gril.
- Respecter les dégagements recommandés des matériaux inflammables (20" à l'arrière du gril et 6" sur les côtés). Une distance plus grande est recommandée à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée.
- Faire un test de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une composante de gaz est changée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril. Les soupapes des brûleurs doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.
- S'assurer que les plaques du brûleur sont bien en place selon le livre d'instructions.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et les plaques du brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Enlever la grille-réchaud avant d'allumer le brûleur arrière. (La chaleur intense pourrait l'endommager).

À NE PAS FAIRE

- Ne pas tenter d'utiliser une bonbonne qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1.
- Ne faites pas passer le tuyau d'alimentation en gaz derrière la patte avant. Le tuyau doit passer devant la patte avant afin de respecter le dégagement recommandéentre le tuyau et le fond de l'appareil.
- Ne pas utiliser le plateau à condiments pour entreposer des briquets, des allumettes ou tout autre matériau inflammable.
- Ne pas placer le gril sous une construction inflammable non-protégée.
- Ne pas utiliser le brûleur arrière en même temps que le brûleur principal.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas allumer le gril avec le couvercle fermé.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arrosoir, boyeau d'arrosage etc) de venir en contacte avec le gril chaud. Une grande différence de température pourrait causer l'éclatement de la porcelaine.

BONBONNE DE GAZ

N'utilisez que des bonbonnes de gaz qui rencontrent les exigences des normes régionales et nationales. Assurez-vous que la bonbonne puisse fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. Si vous êtes incertain, consultez votre fournisseur de gaz.

- Placez toujours la bonbonne à la verticale sur une surface de niveau près du gril. (Royaume-Uni seulement)
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la soupape de la bonbonne.
- Ne branchez jamais une bonbonne qui ne rencontre pas les exigences des normes locales.
- N'entreposez jamais de bonbonne de rechange à proximité d'un appareil en fonction. Les bonbonnes ne doivent pas être exposées à la chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.

INSTALLATION DE LA BONBONNE : Placez la bonbonne dans le trou de la tablette inférieure.

ROYAUME-UNI SEULEMENT : Placez la bonbonne sur une surface de niveau près du gril, sous la tablette latérale droite. N'utilisez pas la tablette inférieure pour installer la bonbonne.

IMPORTANT : Assurez-vous que le tuyau soit installé de façon à conserver le dégagement nécessaire avec le dessous de l'appareil.

BRANCHEMENT DE LA BONBONNE : Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez le bouchon sur la soupape de gaz de la bonbonne. Serrez le régulateur sur la soupape de la bonbonne. *Faites un test de détection de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril.* Un test de détection de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est branchée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

TUYAU DE GAZ

• Si le tuyau et le régulateur ne sont pas fournis par le fabricant, seuls les tuyaux et les régulateurs se conformant aux exigences des normes nationales et régionales peuvent être utilisés.

• Ne branchez pas l'appareil à une source d'alimentation en gaz installée en permanence.

• Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec de la graisse, d'autres jus de cuisson chauds ou toute surface chaude sur l'appareil.

• Inspectez le tuyau régulièrement. Si le tuyau montre des signes de fendillement, de fonte ou d'usure, remplacez le tuyau avant d'utiliser l'appareil.

• La longueur recommandée du tuyau est de 0,5 m. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur.

• Assurez-vous que le tuyau ne soit pas plié ou tordu lorsque installé.

• Remplacez le tuyau avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

RÉGULATEUR

Le tableau ci-dessous affiche les valeurs d'entrée de l'appareil.

BRÛLEUR	TAILLE DE L'INJECTEUR		ENTRÉE DE CHALEUR	UTILISATION DE GAZ (TOTAL)	
	I	II	(TOTAL)	PROPANE	BUTANE
PRINCIPAL	#60	1.45mm	13.2 kW	944 g/h	960 g/h
ARRIÈRE	#58	1.5mm	4.1 kW	293 g/h	298 g/h
LATÉRAL	#69	#57	2.3 kW	164 g/h	167 g/h

Gaz certifiés / pressions - Vérifiez la plaque d'homologation pour vous assurer qu'elle corresponde avec la liste suivante.

Catégorie de gaz	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{2H(20)}$	$I_{2E(20)}$
Grandeurs de l'injecteur (voir ci-dessus)	I	I	II	II
Gaz / pressions	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Gaz Natural 20mbar	Gaz Natural 20mbar
Pays	CZ, DK, FI, GR, NL, NO, SE	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, PT	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IT, NO, PT, SE	DE, LU

Les régulateurs pour le butane et le propane doivent posséder un indice d'au moins 1200 g/h. Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. N'utilisez que des régulateurs fournissant les pressions affichées dans le tableau ci-dessus.

TEST DE DÉTECTION DE FUITES

N' UTILISEZ PAS DE SOURCES DE FEU POUR VERIFER UNE FUITES.

TEST DE FUITES: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1- Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

2- Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3- Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

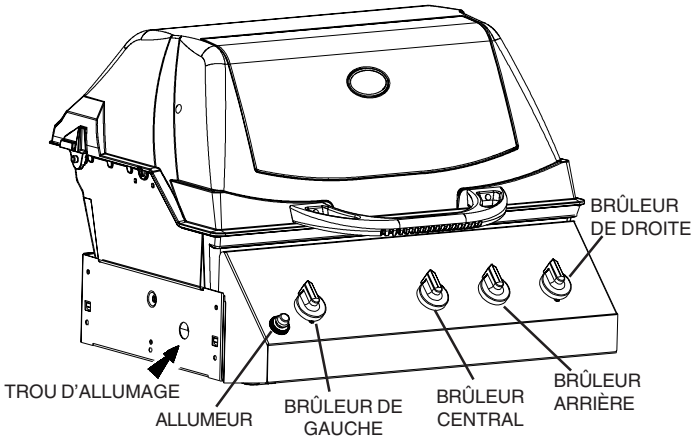
4- Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5- Fermez la soupape de la bonbonne.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE 405

Ouvrir le couvercle.

S'assurer que les commandes des brûleurs sont en position d'arrêt, et ouvrir le robinet d'alimentation en gaz.



Allumage du brûleur arrière

Retirez la grille de réchaud et la grille de réchaud pivotante.

Allumer l'allumette et la tenir aux ports du côté gauche du brûleur arrière.

Tourner la commande du brûleur arrière à HIGH.

Si l'allumage n'est pas instantané, tourner la commande du brûleur à la position d'arrêt et attendre cinq minutes.

Allumage du brûleur principal

Tourner la commande du brûleur de gauche à HIGH.

Poussez et tenir la bouton d'allumeur ou allumez avec une allumette.

Si l'allumage n'est pas instantané, tourner la commande du brûleur à la position d'arrêt et attendre cinq minutes.

Avec le brûleur de gauche réglé à HIGH, tourner la commande du brûleur central ou de droite à HIGH.

Allumage de brûleur latéral

Ouvrir le couvercle du brûleur.

Tourner la commande du brûleur latéral à HIGH.

Appuyer sur l'allumeur à plusieurs reprises ou allumer à l'aide d'une allumette.

Si l'allumage n'est pas instantané, tourner la commande du brûleur à la position d'arrêt et attendre cinq minutes.

La bonbonne de propane est munie d'un dispositif de régulation pour prévenir les débits excessifs. À moins de fermer tous les brûleurs avant d'ouvrir le robinet de la bonbonne, seules de petites flammes seront possibles.

Ne pas utiliser le brûleur arrière pendant que le brûleur principal est en marche.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira pas. Allumez simplement votre gril sur "high" pendant une demi-heure.

UTILISATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert..

UTILISATION DU BRÛLEUR ARRIÈRE: Enlevez la grille-réchaud avant de l'allumer. Les grilles de cuisson doivent également être enlevées si elles interfèrent avec l'utilisation de la rôtissoire. Ce gril est équipé d'un brûleur arrière de 14,000 BTU. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé avec un ensemble de rôtissoire (compris avec les appareils Prestige) disponible chez votre détaillant. Consultez les instructions de montage de l'ensemble rôtissoire pour plus de détails. Pour placer le contre-poids au bon endroit enlevez le moteur de la rôtissoire de son support. Placez la broche qui supporte la viande sur les deux supports à l'intérieur du gril. Le morceau de viande se placera naturellement avec son côté le plus pesant vers le bas. Fixez le contre-poids en place en plaçant le bras vers le haut. Vous devez ensuite glisser le poids vers le haut ou vers le bas afin de contrebalancer le poids de la viande puis serrez- le en place. Replacez le moteur et commencez la cuisson. Placez la lèchefrite sous la viande pour récupérer le jus de cuisson qui servira pour arroser la viande et créer ainsi une délicieuse sauce naturelle. On peut également ajouter un peu d'eau si nécessaire pour favoriser l'arrosage. Afin de capturer le jus à l'intérieur de la viande, réglez le brûleur arrière à "high" jusqu'au brunissement puis, réduisez ensuite la chaleur pour une cuisson complète. Gardez le couvercle fermé pour obtenir de meilleurs résultats. Vos rôtis et volailles seront parfaitement dorés à l'extérieur tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Par exemple, un poulet de 3 livres sur la rôtissoire sera cuit dans approximativement 1h30 à une température entre moyenne et haute.

UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL: Votre brûleur latéral peut être utilisé comme un rond de cuisinière normal pour chauffer les sauces, les soupes etc. Le gril doit être placé de manière à ce que le vent n'affecte pas l'opération du brûleur latéral car il en réduirait la performance.

NETTOYAGE

Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

LES GRILLES DE CUISSON ET LA GRILLE-RÉCHAUD: Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus rebelles. Les grilles en acier inoxydable vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL: Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez les plaques de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever la suie. Enlevez les plaques de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans le récipient à graisse jetable. Le récipient jetable devrait être remplacé entre deux et quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange informez-vous à votre représentant NAPOLEON. Assurez-vous de replacer les plaques de brûleur dans la bonne position. (Consultez les instructions de montage si nécessaire pour un positionnement correct).

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL: N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, ou en acier inoxydable. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

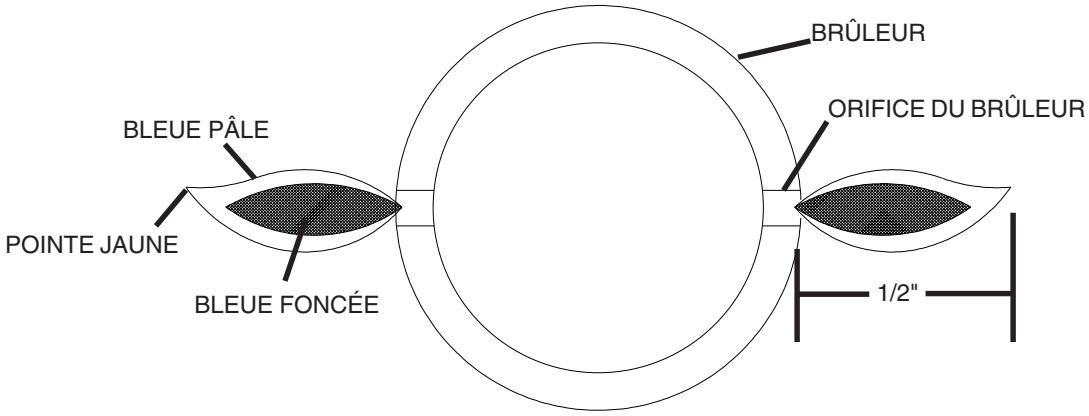
LES TABLETTES LATÉRALES EN SOLIDO: Nettoyez les tablettes latérales à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude et d'une brosse de nylon.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié.

Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante de gaz est remplacée.

AJUSTEMENT DE L'AIR DE COMBUSTION (ceci doit être effectué par un installateur qualifié): Le volet d'air est réglé à l'usine et ne devrait pas avoir besoin normalement d'être ajusté. Cependant dans des conditions exceptionnelles un ajustement peut être requis. Lorsque le volet d'air est bien ajusté, les flammes seront bleues foncées avec des pointes bleues pâles ou quelques fois jaunes.



Si le brûleur ne reçoit pas assez d'air, les flammes seront jaunes pâles et produiront possiblement de la suie. Si le brûleur reçoit trop d'air, les flammes scintilleront de façon erratique et causeront possiblement des problèmes d'allumage.

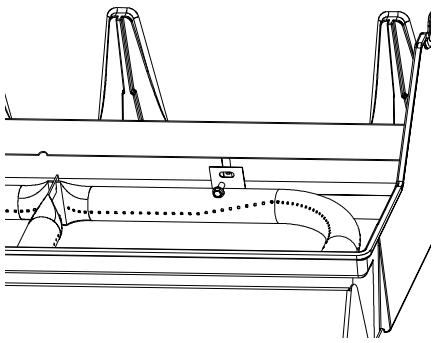
1. Pour ajuster le volet d'air, enlevez les grilles de cuisson, les plaques de brûleur et laissez le couvercle ouvert. Pour ajuster le volet d'air du brûleur arrière, vous devez enlevez le couvercle arrière.

2. Desserrez la vis de verroullage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon le cas. Les ajustements normaux sont:

Brûleur principal	Propane 3/16"	Brûleur arrière	Propane 3/8"
	Naturel 1/8"		Naturel 1/8"

3. Allumez les brûleurs et positionnez-les à "high". Inspectez visuellement les flammes. Lorsque les volets sont ajustés, éteignez les brûleurs, serrez la vis de verrouillage et replacez les pièces qui avaient été enlevées.

BOYAU - Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces défectuosités, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant ULTRACHEF ou par un installateur qualifié.



BRÛLEUR - Le brûleur est fait d'acier inoxydable 304, mais en raison de la chaleur extrême et d'un environnement corrosif, il se produira une corrosion de surface. Enlevez cette corrosion à l'aide d'une brosse en laiton. Nettoyez les orifices bouchées à l'aide d'un trombonne déplié. N'agrandissez surtout pas les orifices du brûleur. Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est muni d'un grillage contre les insectes qui protège le volet d'air réduisant ainsi la possibilité que les insectes se construisent des nids dans le brûleur mais ceci n'est pas efficace à 100 %. Le nid ou la toile d'araignée fera que le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera des "ratés" de feu au niveau des volets d'air sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le détacher du gril. Retirez les vis qui se trouvent au-dessus de l'arrière du brûleur, de chaque côté du centre. Soulevez l'arrière du brûleur vers le haut pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de tube de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Faites sortir tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du brûleur en le brossant. Assurez-vous que le grillage est propre, serré et libre de tous débris ou déchets. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N'agrandissez surtout pas les orifices. Réinstallez le brûleur. Assurez-vous que la soupape pénètre le brûleur lors de la réinstallation. Replacez le couvre-brûleur et la vis centrale afin de terminer l'installation.

MOULAGES EN ALUMINIUM - Nettoyez les moulages périodiquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude. L'aluminium ne rouillera pas mais dû aux chaleurs élevées et aux effets climatiques, une oxydation se produira sur les surfaces d'aluminium. Ceci apparaîtera comme des taches blanches sur les moulages. Pour réparer le fini des moulages, sablez-les à l'aide d'un papier émeri fin. Essuyez la surface et peinturez avec de la peinture à gril haute température. Protégez les alentours des vapeurs de peinture. Suivez les directives de séchage inscrites sur la bonbonne de peinture.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes Probables	Solution
Chaleur faible / Flamme petite lorsque le bouton de contrôle est sur “high”.	Pour le propane - procédure d’allumage incorrect.	Assurez-vous que la procédure d’allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape d’arrivée de gaz à la bonbonne ce qui devrait être fait lentement pour assurer l’équilibre de la pression. Voir les instructions d’allumage.
	Pour le gaz naturel - tuyau d’arrivée du gaz trop petit.	Grosseur du tuyau doit être selon le code d’installation.
	Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage	Préchauffez le gril à l’aide des brûleurs principaux en les plaçant à “high” pendant 10 à 15 minutes.
Flambée excessive / Chaleur inégale.	Plaques de brûleur mal installées.	Assurez-vous que les plaques de brûleur sont installées de façon adéquate. Consultez les instructions d’assemblage.
	Mauvais préchauffage	Préchauffez le gril à l’aide des deux brûleurs principaux pendant 10 à 15 minutes.
	Amas excessif de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d’égouttement.	Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d’égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d’égouttement avec du papier d’aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d’araignée, d’autres débris ou d’un mauvais ajustement des volets d’air.	Enlevez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d’entretien. Ouvrez les volets d’air un peu tout en suivant les règles.
Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d’une odeur de gaz et possiblement une difficulté d’allumage.	Mauvais ajustement des volets d’air.	Fermez légèrement les volets d’air selon les instructions d’ajustement des volets d’air.
Le brûleur ne s’allume pas avec l’allumeur mais s’allume avec une allumette.	La pile est déchargée ou installée incorrectement.	Remplacez avec des piles AAA à grande capacité. Installez la pile avec la borne positive (+) vers le haut.
	Fil de l’électrode lâche.	Assurez-vous que le fil de l’électrode soit poussé bien au fond sur le terminal derrière l’allumeur.
	Mauvais allumeur de rechange.	Le système à 1 étincelle ne fonctionnera qu’avec un allumeur de ce type
	Mauvais écart du bout de l’électrode.	Assurez-vous que la boîte de connection est bien fixée et que la distance entre l’électrode et celle-ci est entre 1/8" et 3/16". La distance peut être ajustée en poussant la boîte vers l’extérieur.
	Les flammes se séparent du brûleur.	Fermez le volet d’air légèrement - voir le problème précédent.
Le régulateur murmure.	Problème normal en temps chaud.	Ceci n’est pas un défaut. Il est causé par une vibration à l’intérieur du régulateur et n’affecte en rien la performance et la sécurité du gril à gaz.
Les brûleurs ne s’allument pas les uns aux autres.	Les orifices sont bouchées à l’arrière du brûleur.	Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez les instructions d’entretien.
La peinture semble peler à l’intérieur du couvercle.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n’est pas un défaut. Le pelage est causé par la graisse qui durci et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.

COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE / RETOURS

Avant de contacter le bureau de service du clientele, veuillez prendre note, que notre guide de dépanage est maintenent disponible sur le net a www.napoleongrills.com. Ici, vous trouver beaucoup d'information comme les instructions de d'opération et de nettoyage et comment remplacer les pièces. Contactez le manufacturier directement pour obtenir des pièces de rechanges et faire des réclamations sur garantie. Le département de service est à votre disposition entre 9 AM et 5 PM (heure normale de l'est) au 1-705-725-4258 ou fax au 1-705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Une description concise du problème («cassé» n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans quelques cas, le département du service peut demander de leur retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département de service avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Une description concise du problème («cassé» n'est pas suffisant.
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Un numéro de « SPC » - fourni par le représentant du département de service.

Avant de contacter le département de service, veuillez prendre note que les items suivants ne sont par couverts par la garantie :

-coûts de transport, bris et frais d'exportation
-main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce
-coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème
-décoloration des pièces en acier inoxydable
-bris des pièces suite à un manque d'entretien ou de maintenance, ou utilisation de nettoyeurs non appropriés (nettoyeur à fourneau)

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

De NAPOLEON-gasbarbecues worden vervaardigd volgens de strenge normen van het wereldwijd erkende ISO 9001-2000-kwaliteitscertificaat.

NAPOLEON-producten bevatten kwaliteitsonderdelen en –materiaal en worden geassembleerd door goed opgeleide vakmensen die trots zijn op hun werk. De branders en kleppen worden getest op lekkage en brandbestendigheid in een proefstation en worden grondig gecontroleerd door een gekwalificeerd technicus voordat zij worden verpakt en verzonden. Zo ontvangt u als klant met zekerheid het kwaliteitsproduct dat u van NAPOLEON verwacht

NAPOLEON-GASBARBECUES - ULTRACHEF BEPERKTE LEVENGARANTIE

NAPOLEON rechtvaardigt de volgende materialen en het vakmanschap in uw nieuwe NAPOLEON gasgrill tegen tekorten voor zolang u de gasgrill bezit. Dit behandelt: aluminium afgietsels (exclusief verf), SOLIDOR zijplanken, wielen, knoppen, roestvrij staalbranders, de tussenvoegsels van het roestvrij staaldeksel, en dekselhandvatten. Behoudens de volgende voorwaarden. Tijdens de eerste vijf jaar zal NAPOLEON vervangingsdelen bij onze optie kosteloos verstrekken. Van het zesde jaar aan leven zal NAPOLEON vervangingsdelen bij 50% van de huidige kleinhandelsprijs verstrekken.

Componenten zoals roestvrij staalsear platen, roestvrij staal het koken netten, ontstekingsmechanismen (exclusief batterijen), de temperatuur maten en de messingskleppen zijn behandeld en NAPOLEON zal delen kosteloos tijdens de eerste twee jaar van de beperkte garantie verstrekken.

Componenten zoals regelgevers, gietmachines, verwarmende rekken, slangen en schakelaars, de bevestigingsmiddelen en de toebehoren zijn behandeld en NAPOLEON zal delen kosteloos tijdens het eerste jaar van de beperkte garantie verstrekken.

NAPOLEON zal niet voor om het even welke vervoerslasten aansprakelijk zijn, loonkosten of uitvoerrechten.

VOORWAARDEN EN BEPERKINGEN

"NAPOLEON garandeert haar producten tegen fabrieksfouten alleen tegenover de oorspronkelijke koper (m.n. de natuurlijke of rechtspersoon (geregistreerde klant) wiens naam op de aan NAPOLEON teruggestuurde garantiekaart vermeld wordt), mits zij werden aangeschaft via een erkende NAPOLEON-handelaar. De aanschaf moet voldoen aan de volgende voorwaarden en beperkingen:

Deze fabrieksgarantie is niet overdraagbaar en mag op geen enkele manier door onze vertegenwoordigers worden verlengd.

De gasbarbecue moet door een gemachtigde, erkende onderhoudstechnicus of aannemer worden geïnstalleerd. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de met het product meegeleverde installatie-instructies en met alle lokale en nationale bouw- en brandreglementen.

Deze beperkte garantie dekt geen schade ten gevolge van verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbrand, een vijandige omgeving, een ongeval, wijzigingen, misbruik of verwaarlozing, en het installeren van onderdelen van andere fabrikanten maakt deze garantie ongeldig.

Deze beperkte garantie dekt bovendien geen krassen, deuken, verf, roest of verkleuring door hitte, schurende en chemische schoonmaakmiddelen, en dekt ook niet het afbladderen van geëmailleerde onderdelen of tijdens de installatie van de gasbarbecue gebruikte onderdelen.

Worden de onderdelen zoveel slechter dat ze tijdens de duur van de beperkte garantie niet meer werken, dan zal een vervangend onderdeel worden geleverd.

Alleen tijdens het eerste jaar omvat deze garantie de vervanging van gegarandeerde defecte onderdelen met materiaal- of constructiefouten mits het product werd bediend in overeenstemming met de bedieningsinstructies en onder normale omstandigheden.

Na het eerste jaar kan NAPOLEON met betrekking tot deze beperkte levenslange garantie van de president beslissen alle verplichtingen af te wijzen aangaande deze garantie door aan de oorspronkelijke door deze garantie gedekte koper de groothandelsprijs van de door de garantie gedekte maar defecte onderdelen terug te betalen.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor de installatie-, loon- of alle andere (on)kosten betreffende het opnieuw installeren van een door de garantie gedekt onderdeel en deze onkosten worden niet door deze garantie gedekt.

In afwijking van de bepalingen van deze beperkte levenslange garantie van de president, wordt de verantwoordelijkheid van NAPOLEON volgens deze garantie gedefinieerd als hierboven en wordt zij in geen geval uitgebreid tot enige incidentele, gevolg- of indirecte schade.

Deze garantie bakent de verplichtingen en de aansprakelijkheid van NAPOLEON af met betrekking tot NAPOLEON-gasbarbecues en enige andere expliciete of impliciete garantie aangaande dit product, zijn onderdelen of accessoires is uitgesloten.

NAPOLEON aanvaardt geen andere aansprakelijkheid met betrekking tot de verkoop van dit product en geeft ook geen derde de toestemming om dergelijke aansprakelijkheid voor haar te aanvaarden. NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor: overgloeien, uitwaaien ten gevolge van weersomstandigheden zoals sterke wind, of onvoldoende verluchting.

Beschadiging van de gasbarbecue ten gevolge van het weer, hagel, ruwe behandeling, of schadelijke chemicaliën of reinigingsmiddelen kan niet ten laste van NAPOLEON worden gelegd.

Bij het indienen van een claim bij NAPOLEON zijn de verkoopovereenkomst of een kopie ervan en het serie- en modelnummer vereist. De garantiekaart moet binnen 14 dagen worden geretourneerd zodat de garantie kan worden geregistreerd. U kunt ook online registreren op www.napoleongrills.com.

NAPOLEON behoudt het recht het betreffende product of onderdeel door haar vertegenwoordiger te laten controleren voordat een claim wordt gehonoreerd.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor transportkosten, loonkosten of uitvoerbelastingen.

WAARSCHUWING

Steek dit apparaat niet aan voordat u de instructies van het hoofdstuk AANSTEKEN in deze handleiding hebt gelezen.

SLA VOOR UW VEILIGHEID GEEN BENZINE OF ANDERE ONTVLAMBARE DAMPEN EN VLOEISTOFFEN OP OF GEBRUIK DEZE NIET IN DE BUURT VAN DIT OF ENIG ANDER APPARAAT. NIET AANGESLOTEN FLESSEN MOGEN NIET IN DE BUURT VAN DIT OF ENIG ANDER APPARAAT WORDEN OPGESLAGEN. INDIEN DEZE AANWIJZINGEN NIET PRECIES WORDEN OPGEVOLGD, KAN DAT BRAND- OF EXPLOSIEGEVAAR MEEBRENGEN EN MATERIËLE SCHADE, PERSOONLIJK LETSEL OF DE DOOD VEROORZAKEN.

DOE HET VOLGENDE INDIEN U GAS RUIKT:

- **Sluit de leidinggastoevoer af.**
- **Doof open vlammen.**
- **Open het deksel.**
- **Neem onmiddellijk contact op met het gasbedrijf of de brandweer indien u gas blijft ruiken.**

LET OP

Het is raadzaam voor uw eigen bescherming tijdens het uitpakken en monteren werkhandschoenen en een veiligheidsbril te dragen. Hoewel wij al het mogelijke doen om het monteren zo probleemloos en veilig mogelijk te laten verlopen, kunnen uit staal vervaardigde onderdelen scherpe hoeken en kanten hebben die snijwonden kunnen veroorzaken in geval van verkeerd hanteren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN M.B.T. BEDIENING

- Deze gasbarbecue mag niet in of op pleziervoertuigen en/of –vaartuigen worden geïnstalleerd.
- Deze gasbarbecue mag alleen buiten op een goed verluchte plek worden gebruikt. Gebruik hem nooit in een gebouw, garage of een andere gesloten ruimte.
- Houd elektrische snoeren en brandstoftoevoerslangen verwijderd van hete oppervlakken.
- Controleer vóór gebruik de brandstoftoevoerslang. Blijkt dat er te veel afgeschaafde of versleten plekken zijn of dat de slang scheuren vertoont, dan moet deze voordat de gasbarbecue wordt gebruikt worden vervangen door een andere door de fabrikant goedgekeurde slang.
- Wanneer de gasfles niet losgekoppeld wordt van het apparaat, moeten de gasbarbecue en de fles buiten op een goed verluchte plek worden opgeslagen.
- Niet op winderige plekken plaatsen. Stevige wind tast het kookrendement van de gasbarbecue aan.
- Sluit na ieder gebruik de gastoevoer ter hoogte van de fles af.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
- Volwassenen en vooral kinderen moeten worden gewezen op de gevaren van hoge temperaturen aan het kookoppervlak. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Deze gasbarbecue mag absoluut niet worden gewijzigd.
- De gastoevoer moet ter hoogte van de propaanfles of de aardgaskraan worden afgesloten wanneer de barbecue niet wordt gebruikt.
- Bij opslag van de gasbarbecue binnen moet de propaanfles worden losgekoppeld van de barbecue, verwijderd en buiten opgeslagen op een goed verluchte plek, buiten het bereik van kinderen. Losgekoppelde flessen mogen niet in een gebouw, garage of andere gesloten ruimte worden bewaard. Op aardgas werkende apparaten moeten van de gastoevoer worden losgekoppeld wanneer zij binnen worden opgeslagen.
- Het bovenste deksel moet worden gesloten wanneer de gasbarbecue wordt opgewarmd.
- Gebruik het kruidenrek niet om aanstekers, lucifers of ander ontvlambaar materiaal te bewaren.
- Deze gasbarbecue is uitsluitend bestemd voor gebruik buitenshuis.

BELANGRIJK: WAT WEL EN WAT NIET MAG

WEL

- Lees vóór gebruik de gebruikshandleiding van de gasbarbecue helemaal door.
- Laat voldoende ruimte tussen brandbaar materiaal en het apparaat: 41 cm tegenover de achterkant en 18 cm tegenover de zijkanten. In de buurt van vinyl of grote vensterruiten wordt extra ruimte aanbevolen.
- Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging van gasonderdelen.
- Volg de instructies voor ontsteking tijdens de bediening van de barbecue zorgvuldig op.
- De branderknoppen moeten uit staan wanneer de gastoevoerkraan wordt opengedraaid.
- Zorg ervoor dat de kookplaten in de juiste positie staan, volgens de betreffende installatie-instructies.
- Maak geregeld het vetkommetje en de kookplaten schoon om vetophoping en bijgevolg vetbranden te voorkomen.
- Verwijder het warmhoudrek voordat u de achterste brander aansteekt. (Door de extreem hoge temperatuur zal het warmhoudrek worden beschadigd.)
- Draag beschermende handschoenen wanneer u hete voorwerpen of onderdelen aanraakt.

NIET

- Gebruik het kruidenrek niet om aanstekers, lucifers of ander ontvlambaar materiaal te bewaren.
- Plaats het apparaat niet onder een onbeschermde brandbare constructie.
- Gebruik de achterste brander niet wanneer de hoofdbranders werken.
- Laat een werkende barbecue niet onbeheerd staan.
- Steek de branders niet aan wanneer het deksel gesloten is.
- Verplaats de barbecue niet wanneer hij nog heet of aan het werken is.
- Zorg ervoor dat er geen koud water (regen, sproeier, slang etc.) in aanraking komt met een werkend apparaat. Door het grote temperatuurverschil kan het email schilferen.
- Knoei niet met door de fabrikant verzegelde onderdelen.
- Gebruik het onderste rek niet voor de opslag van een reservegasfles.

GASFLES

Gebruik uitsluitend goedgekeurde gasflessen. Zorg ervoor dat de fles voldoende gas bevat voor een goede werking van het apparaat. Neem in geval van twijfel contact op met het lokale gasbedrijf.

• Plaats de fles altijd verticaal op een vlakke ondergrond naast de barbecue. (alleen in Groot-Brittannië)

• Draai altijd voorzichtig aan de gastoevoerkraan.

• Sluit nooit een niet-goedgekeurde gasfles aan op het apparaat.

• Bewaar geen reservegasfles in de buurt van een werkend apparaat. Gasflessen mogen niet worden blootgesteld aan overmatige hitte of direct zonlicht.

INSTALLATIE VAN DE GASFLES: Plaats de fles in het gat van het onderste rek.

ALLEEN IN GROOT-BRITTANNIË: Plaats de gasfles op een vlakke ondergrond naast de barbecue onder het rechterzijrek. Gebruik het onderste rek niet voor het opslaan van een gasfles.

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat de gasslang zo loopt dat er voldoende afstand blijft tegenover de onderkant van het apparaat.

AANSLUITING VAN DE GASFLES: Zorg ervoor dat er geen kinken zijn in de slang van de gasregelaar. Verwijder de dop of plug van de gastoevoerkraan. Bevestig de regelaar aan de gastoevoerkraan. Test alle verbindingen op lekkage voordat u de barbecue gebruikt. De lektest moet op de volgende momenten worden uitgevoerd: jaarlijks, telkens als een gasfles wordt aangesloten of wanneer een gasonderdeel werd vervangen.

GASSLANG

• Indien de slang en de regelaar niet door de fabrikant worden meegeleverd, dan mogen alleen goedgekeurde slangen en regelaars worden gebruikt.

• Sluit het apparaat niet aan op een permanente gasinstallatie.

• Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met vet, ander heet braadvet of hete oppervlakken van de barbecue.

• Controleer de slang regelmatig. Indien hij gescheurd, gesmolten of versleten is, moet hij worden vervangen voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.

• De voor de slang aanbevolen lengte bedraagt 0,5 m. Hij mag niet langer dan 1,5 m zijn.

• Zorg ervoor dat er bij de installatie geen verdraaiing of kinken zijn in de slang.

• Vervang de slang vóór de vervaldatum die erop vermeld staat.

INSTRUCTIES I.V.M. LEKTEST

TEST NIET OP LEKKAGE MET BEHULP VAN EEN VUURTJE

LEKTEST: Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lektests voor de te controleren gedeelten.

1. Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoerkraan open.

2. Breng met een borstelje op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kranen een oplossing van vloeibare zeep en water aan.

3. Luchtbellen wijzen op een gaslek. Draai het losse onderdeel vast of vervang het door een door de handelaar aanbevolen stuk.

4. Als het lek niet kan worden gedicht, sluit dan de gastoevoer af, koppel deze af en laat de barbecue controleren door het gasbedrijf of de handelaar. Gebruik het apparaat slechts nadat het lek werd gedicht.

5. Sluit de gastoevoer af.

REGELAAR

In de volgende tabel vindt u invoerwaarden voor het apparaat.

BRANDER	OPENINGSGROOTTE		WARMTE-INVOER	GASVERBRUIK (TOTAAL)	
	I	II	(TOTAAL)	PROPAAN	BUTAAN
HOOFDBRANDER	#60	1.45mm	13.2 kW	944 g/h	960 g/h
ACHTERZIJDE	#58	1.5mm	4.1 kW	293 g/h	298 g/h
ZIJBRANDER	#69	#57	2.3 kW	164 g/h	167 g/h

Gecertificeerde gassen / drukwaarden – Controleer of de kenplaat overeenkomt met de volgende lijst.

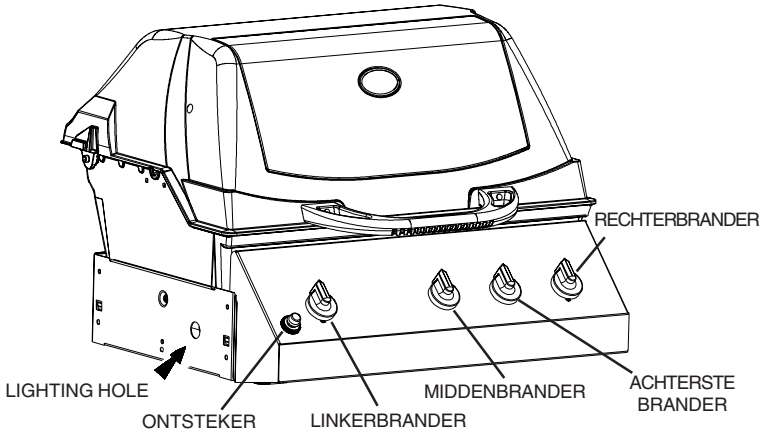
Gassoort	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{2H(20)}$	$I_{2E(20)}$
Openingsgrootten (zie hierboven)	I	I	II	II
Gassen / drukwaarden	Butaan 30mbar Propaan 30mbar	Butaan 28-30mbar Propaan 37mbar	Aardgas 20mbar	Aardgas 20mbar
Landen	CZ, DK, FI, GR, NL, NO, SE	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, PT	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IT, NO, PT, SE	DE, LU

De regelaars voor zowel butaan- als propaangas moeten een nominale waarde hebben van ten minste 1200 g/h. Knoei niet met de regelaar of wijzig hem niet. Gebruik uitsluitend regelaars die de in de bovenstaande tabel vermelde druk leveren.

INSTRUCTIES I.V.M. AANSTEKEN

Open het deksel.

Zorg ervoor dat de branderknoppen uit staan en draai dan de gastoevoerkraan open.



Aansteken hoofdbrander

- Draai de knop van de linkerbrander in de hoogste stand.
- Houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de barbecue is aangestoken of steek aan met een lucifer.
- Draai de branderknop dicht indien geen onmiddellijke ontsteking. Wacht vijf minuten.
- Zodra de linkerbrander in de hoge stand aan het branden is, kunt u de knop van de middleste of de rechterbrander in de hoge stand draaien.

Aansteken achterste brander.

- Verwijder het warmhoudrek.
- Draai de knop van de achterste brander in de hoge stand.
- Houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de barbecue is aangestoken of steek aan met een lucifer.
- Draai de branderknop dicht indien geen onmiddellijke ontsteking. Wacht vijf minuten.

Aansteken zijbrander (optioneel)

- Open het branderdeksel.
- Draai de knop van de zijbrander in de hoogste stand.
- Draai de ontstekingsknop verschillende malen naar rechts of steek aan met een lucifer.
- Draai de branderknop dicht indien geen onmiddellijke ontsteking. Wacht vijf minuten.

De propaanfles is voorzien van een meter voor te groot debiet. Zo zullen slechts kleine vlammen worden verkregen tenzij alle branders zijn uitgeschakeld voordat de gastoevoerkraan van de fles wordt opengedraaid.

Gebruik de achterste brander niet wanneer een van de hoofdbranders werkt.

KOOKINSTRUCTIES

Wanneer de gasbarbecue voor het eerst wordt aangestoken, zult u een geur ruiken. Dat is normaal en is maar heel tijdelijk. Het gaat om het "inbranden" van verf en smeermiddelen binnenin die werden gebruikt tijdens de productie. Dit gebeurt maar één keer. Laat de hoofdbranders ongeveer een half uur lang op de hoogste stand aan staan.

GEBRUIK VAN DE HOOFDBRANDERS: Bij het schroeien van voedsel is voorverwarming aanbevolen door alle hoofdbranders ca. 10 minuten lang in de hoge stand te plaatsen met het deksel gesloten. Voedsel dat niet lang hoeft te worden gekookt (vis, groenten), mag met het deksel open worden gebarbecued. Wanneer met het deksel gesloten wordt gekookt, krijgt u hogere, evenrediger verdeelde temperaturen die de kooktijd verminderen en het vlees gelijkmatiger bakken. Voedsel met een kooktijd van meer dan 30 minuten (bv. gebraad) kan indirect worden klaargemaakt (met de brander die tegenover het voedsel ligt). Bij het bereiden van bijzonder mager vlees zoals kippenborsten of mager varkensvlees mogen de roosters vóór de voorverwarming eerst worden ingesmeerd met olie om te voorkomen dat het vlees blijft eraan kleven. Wanneer vlees met veel vet wordt klaargemaakt, kunnen vlammen opflakkeren. Snijd het vet weg of verlaag de temperatuur om opflakkering te voorkomen. Gebeurt dit toch, plaats dan het voedsel weg van de vlammen en verminder de temperatuur. Laat het deksel open.

GEBRUIK VAN DE ACHTERSTE BRANDER: Verwijder vóór gebruik het warmhoudrek. De grillroosters moeten eveneens worden verwijderd als daarmee het spit wordt gehinderd. De achterste brander is bedoeld voor gebruik met het bij de handelaar beschikbare spit. Zie de instructies i.v.m. het monteren van het spit. Verwijder voor het gebruiken van het tegengewicht de motor van het spit uit de barbecue. Plaats het spit met het klaar te maken vlees in de houders binnenin de barbecue. Het vlees gaat vanwege het gewicht met de zwaarste zijde naar beneden hangen. Span de tegengewichtsarm en het gewicht aan zodat de arm naar boven wijst. Schuif het tegengewicht voor evenwicht naar binnen of naar buiten en zet het vast. Monteer de motor opnieuw op zijn plaats en begin te koken. Plaats onderaan een bord om het vet op te vangen. U kunt dit over het vlees gieten of gebruiken als saus zonder dat u er iets hoeft aan toe te voegen. U kunt het eventueel aanlengen. Om het vlees lekker sappig te houden, gebruikt u eerst de achterste brander in de hoge stand totdat het bruin wordt. Verminder vervolgens de temperatuur en kook het voedsel gaar. Houd het deksel gesloten voor een beter resultaat. Gebraad en gevogelte worden perfect bruin aan de buitenkant en blijven sappig en mals binnenin. Kip aan het spit van ca. 1,5 kg bijvoorbeeld is in de middelste tot hoge stand gaar in ongeveer anderhalf uur.

GEBRUIK VAN DE ZIJBRANDER: De zijbrander kan worden gebruikt zoals de branders bovenaan een fornuis, voor saus, soep etc. De gasbarbecue moet zodanig worden geplaatst dat de zijbrander uit de wind staat zodat hij optimaal werkt.

REINIGINGSINSTRUCTIES

Schakel de branders uit voordat u ze reinigt. Vermijd direct contact met hete oppervlakken. Maak de barbecue schoon op een plek waar reinigingsmiddelen geen terras, gazon of patio kunnen beschadigen. Gebruik geen speciaal voor fornuizen bestemde reinigingsmiddelen voor het schoonmaken van deze gasbarbecue. Reinig de grillroosters of enig ander onderdeel van de barbecue ook niet in een zelfreinigende oven. Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en tasten de onderdelen van de barbecue snel aan als deze niet regelmatig worden schoongemaakt.

ROOSTERS EN WARMHOUDREK – De roosters en het warmhoudrek maakt u bij voorkeur schoon tijdens het voorverwarmen met behulp van een zachte koperen borstel. Voor hardnekkige vlekken mag u ook staalwol gebruiken. Roestvrijstalen roosters verkleuren permanent bij normaal gebruik vanwege de hoge temperatuur van het kookoppervlak.

REINIGEN VAN DE BINNENKANT VAN DE GASBARBECUE – Verwijder de grillroosters. Verwijder met een zachte koperen borstel de losse resten van de gegoten binnenzijden en van de binnenkant van het deksel. Schuur de kookplaten af met een stopverfmes of een schraapmesje en verwijder de as met een metalen borstel. Verwijder de kookplaten en veeg de etensresten van de branders met een koperen borstel. Veeg alle zich in de barbecue bevindende resten in de afneembare lekbak. Plaats de kookplaten opnieuw op de juiste plaats (lees de montage-instructies voor de juiste oriëntatie).

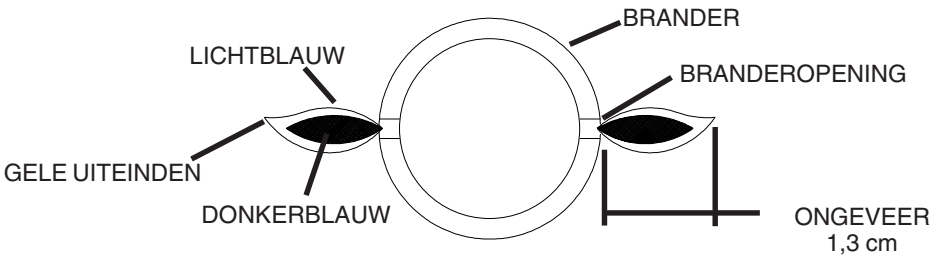
REINIGEN VAN DE BUITENKANT VAN DE GASBARBECUE – Reinig geverfde, geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen niet met schurende schoonmaakmiddelen. Geëmailleerde onderdelen dienen extra voorzichtig te worden gehanteerd. De aangebakken geëmailleerde afwerking lijkt op glas en schilfert wanneer men erop slaat. Om het email te retoucheren kunt u contact opnemen met uw handelaar van Napoleon-gasbarbecues. De buitenkant van de barbecue moet met lauw zeepwater worden schoongemaakt wanneer hij nog warm aanvoelt. Reinig de roestvrijstalen oppervlakken met een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of met een niet-schurend product. Veeg altijd schoon met de draad mee. Staalwol maakt krassen in de afwerking en mag niet worden gebruikt. Roestvrijstalen onderdelen verkleuren (ze worden goudkleurig of bruin) wanneer ze worden opgewarmd. Dat is normaal en beïnvloedt de werking van de barbecue niet.

SOLIDO-ZIJREKKEN – Maak de SOLIDO-rekken schoon met lauw zeepwater. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een schuurmiddel als Ajax of Vim en met een groen schuursponsje van Scotchbrite. Diepe krassen kunt u verwijderen met schuurpapier met korrel 220 aangebracht op een schuur- of polijstmachine. Laat het apparaat er opnieuw uitzien als voorheen met een schuurmiddel of een groen Scotchbrite-sponsje.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

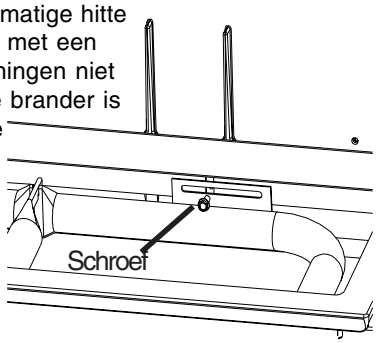
Sluit de gastoevoer af aan de bron en schakel het apparaat uit voor iedere onderhoudsbeurt. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld, om mogelijke brandwonden te voorkomen. Een lektest moet jaarlijks en telkens als een gasonderdeel werd vervangen, worden uitgevoerd.

VERBRANDINGSLUCHT – REGELING – (Moet worden uitgevoerd door een erkend gasinstallateur.) De ventilatieklep werd door de fabrikant ingesteld en zou onder normale omstandigheden niet hoeven te worden afgesteld. Onder extreme omstandigheden zou afstelling noodzakelijk kunnen zijn. Wanneer de ventilatieklep juist is afgesteld, zijn de vlammen donkerblauw met lichtblauwe (en soms gele) uiteinden.



Indien de brander te weinig lucht krijgt, zijn de vlammen een beetje geel en kunnen zij roet veroorzaken. Indien de brander te veel lucht krijgt, schieten de vlammen grillig uit de brander en kunnen zij problemen veroorzaken bij het aansteken.

SLANG – Controleer op afgeschaafde, gesmolten, doorgesneden en gebarsten plekken. Gebruik de gasbarbecue niet indien de slang er zo uitziet. Laat het onderdeel vervangen door uw handelaar in gasbarbecues of door een erkend gasinstallateur.



BRANDER – De brander is vervaardigd uit dik roestvrij staal (type 304), maar vanwege de overmatige hitte en de corrosieve omgeving zal zich blauwverkleuring voordoen. Verwijder de blauwverkleuring met een koperen borstel. Ontstop verstopte openingen met een open paperclip. Maak de branderopeningen niet groter. Spinnen en insecten worden aangetrokken door de geur van propaan- en aardgas. De brander is op de ventilatieklep voorzien van een insectenscherm. Zo is de kans kleiner dat insecten in de brander nesten gaan bouwen, hoewel het probleem niet volledig kan worden geëlimineerd. Nesten of spinnenwebben doen de brander met een zachtgele of oranje vlam branden of veroorzaken brand (terugslag) ter hoogte van de ventilatieklep onder het bedieningspaneel. Indien u de brander binnenin wenst schoon te maken, moet hij eerst uit de barbecue worden gehaald. Verwijder de schroef of boven de brander links en rechts van het midden bevinden. Til de achterkant van de brander omhoog om hem te verwijderen. Maak de binnenkant van de brander schoon met een soepele voor venturibuizen bestemde borstel. Schud los afval uit de brander, door de gasinlaat. Zorg ervoor dat het insectenscherm schoon is, strak vastzit, lintvrij is en geen sporen vertoont van ander afval. Controleer ook of de ventielopeningen schoon zijn. Maak de openingen niet groter. Plaats de brander terug op zijn plaats. Controleer of de klep in de brander gaat wanneer u deze installeert. Plaats het deksel en de montageschroeven terug om de installatie af te ronden.

ALUMINIUM GIETWERK – Maak het gietwerk regelmatig schoon met lauw zeepwater. Aluminium roest niet, maar vanwege de hoge temperaturen en de weerselementen, kan zich op aluminiumoppervlakken oxidatie voordoen. Op het gietwerk ziet u dan witte vlekken. Om het opnieuw zijn oorspronkelijk uitzicht te geven, kunt u die vlekken afvegen en het gietwerk polijsten met fijn schuurpapier. Veeg het oppervlak af om afval te verwijderen en verf het met tegen hoge temperaturen bestendige, speciaal voor barbecues bestemde verf. Zorg ervoor dat dingen in de omgeving niet mee besproeid worden. Volg de aanwijzingen van de spuitbus.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Lage temperatuur / kleine vlam wanneer klep in hoge stand staat.	Propaan – verkeerde manier van aansteken.	Volg zorgvuldig de instructies voor aansteken op. Alle afsluiters van de gasbarbecue moeten dicht zijn wanneer de gaskraan wordt opengedraaid. Draai de gasfles langzaam open met het oog op gelijke druk. Zie de instructies i.v.m. aansteken.
	Aardgas – te kleine toevoerleiding.	De grootte van de leiding moet overeenkomen met de installiecode.
	Beide gassoorten – onjuiste voorverwarming.	De barbecue dient voorverwarmd te worden met beide hoofdbranders in de hoge stand gedurende 10 à 15 minuten.
Overmatig opflakkerende vlammen / warmte onevenredig verdeeld.	Verkeerd geïnstalleerde kookplaten.	Zorg ervoor dat de kookplaten geïnstalleerd zijn met de gaten naar voren gericht en de gleuven onderaan. Zie de montage-instructies.
	Onjuiste voorverwarming.	De barbecue dient voorverwarmd te worden met beide hoofdbranders in de hoge stand gedurende 10 à 15 minuten.
	Te grote ophoping van vet en as op de kookplaten en in de lekbak.	Maak de kookplaten en de lekbak regelmatig schoon. Bekleed de bak niet met aluminiumfolie. Zie de reinigingsinstructies.
Uit de branders komt een gele vlam en u neemt ook een gasgeur waar.	Mogelijke aanwezigheid van een spinnenweb of ander afval of verkeerde afstelling van de ventilatieklep.	Verwijder de brander en maak hem grondig schoon. Zie de algemene onderhoudsinstructies. Open de ventilatieklep een beetje, overeenkomstig de instructies voor regeling van de verbrandingslucht.
De vlammen schieten weg uit de brander, u neemt een gasgeur waar en het aansteken verloopt moeilijk.	Verkeerde afstelling van de ventilatieklep.	Sluit de ventilatieklep een beetje, overeenkomstig de instructies voor regeling van de verbrandingslucht.
De brander kan niet worden aangestoken met de ontsteker maar wel met een lucifer.	Lege of verkeerd geïnstalleerde batterij.	Vervang door AAA-batterij voor zwaar gebruik. Plaats met positieve pool op.
	Losse elektrodedraad.	Controleer of de elektrodedraad stevig op de klemdraadhouder aan de achterzijde van de ontsteker is gedrukt.
	Verkeerde soort ontsteker.	In systemen met 2 vonken moet een ontsteker met 2 vonken worden gebruikt.
	Verkeerde opening aan elektrode-uiteinde.	Zorg ervoor dat de behuizing dicht is en dat de afstand tussen het elektrode-uiteinde en de behuizing tussen 0,3 en 0,5 cm bedraagt. De afstand kan worden geregeld door de behuizing naar binnen of buiten te buigen.
	Van brander loskomende vlammen.	Sluit de ventilatieklep een beetje – zie vorige probleem.
Zoemende regelaar.	Normaal op warme dagen.	Dit is geen mankement. Dit wordt veroorzaakt door de interne trillingen in de regelaar en beïnvloedt niet de werking of de veiligheid van de gasbarbecue. Zoemende regelaars worden niet vervangen.
De branders steken elkaar niet aan.	Verstopte openingen aan de achterzijde van de brander.	Maak de branderopeningen schoon. Zie de onderhoudsinstructies voor branders.
De “verf” in het deksel of de kap bladdert blijkbaar af. .	Vetophoping op binnenzijde.	Dit is geen mankement. De afwerking van het deksel en de kap is van email en bladdert niet af. Het afbladderen wordt veroorzaakt door verhard vet, dat in de verfachtige stukken droogt. Dit vet schilfert af. Dat kan worden voorkomen met regelmatig reinigen. Zie de reinigingsinstructies.

BESTELLEN VAN RESERVEONDERDELEN

Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantendienst de website van NAC (www.napoleongrills.com) voor extra informatie over reiniging, onderhoud, probleemoplossing en reserveonderdelen. Neem voor reserveonderdelen en garantieclaims direct contact op met de fabriek. U kunt de klantendienst telefonisch bereiken tussen 9 en 17 u (EST) op het nummer +1-705-725-4258 of via fax op +1-705-727-4282. Voor het verwerken van uw claim dienen wij de volgende informatie te ontvangen:

1. Model- en serienummer van het apparaat.
2. Onderdeelnummer en omschrijving.
3. Beknopte omschrijving van het probleem ('defect' volstaat niet).
4. Aankoopbewijs (fotokopie van factuur).

In bepaalde gevallen kan de vertegenwoordiger van de klantendienst u eventueel vragen de onderdelen voor inspectie te retourneren aan de fabriek, voordat reserveonderdelen worden geleverd. De onderdelen moeten franco worden verzonden naar de klantendienst met vermelding van de volgende informatie:

1. Model- en serienummer van het apparaat.
2. Beknopte omschrijving van het probleem ('defect' volstaat niet).
3. Aankoopbewijs (fotokopie van factuur).
4. Retourautorisatienummer – gekregen van de medewerker van de klantendienst.

Voordat u contact opneemt met de klantendienst, moet u weten dat de volgende artikelen niet gedekt zijn door de garantie:

-transport- of makelaarskosten of uitvoerbelastingen
-loonkosten voor verwijderen en opnieuw installeren
-kosten voor bezoek van onderhoudstechnicus voor diagnosevaststelling
-verkleuring van roestvrijstalen onderdelen
-defect onderdeel vanwege gebrekkige reiniging en onvoldoende onderhoud of gebruik van verkeerde reinigingsmiddelen (reinigingsmiddel voor ovens).

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

NAPOLEON-Gasgrills werden gemäß Qualitätssicherungsnorm ISO 9001-2000 hergestellt. NAPOLEON-Produkte bestehen aus hervorragenden Bauteilen und Materialien und werden von Fachkräften montiert, die Stolz auf ihre Arbeit sind. Vor dem Verpacken für den Versand sind Ventile und Brenner auf einem Qualitätsprüfstand leckagegeprüft bzw. probegezündet und von einem qualifizierten Techniker inspiziert worden, damit der Kunde genau das Qualitätsprodukt erhält, das er von NAPOLEON erwartet.

DIE BESCHRÄNKTE PRESIDENT-LEBENSZEITGARANTIE ULTRA CHEF GASGRILLS

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass Ihr neuer NAPOLEON-Gasgrill so lange frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wie Sie den Gasgrill besitzen. Folgendes ist gedeckt: Alugussteile, aus Rostfreistahl hergestellte Brenner, Stangenroste und Seitenablagen, SOLIDO^{R} Seitenablagen, Räder, Knöpfe, porzellanemaillierte Hauben und Hauben aus Rostfreistahl, wobei folgende Beschränkungen gelten: In den ersten fünf Jahren stellt NAPOLEON nach eigenem Ermessen kostenlos Ersatzteile zur Verfügung. Vom sechs Jahr an stellt NAPOLEON die Ersatzteile zu 50% des Verkaufspreises zur Verfügung. Bei Teilen wie Reglern, Rollen, Warmhalteflächen aus Rostfreistahl, Schläuchen und Anschlüssen, Befestigungen und Zubehör stellt NAPOLEON im ersten Jahr der beschränkten Garantie kostenlos Ersatzteile zur Verfügung.

Bei Teilen wie Anbratplatten aus Rostfreistahl, Infrarot-Keramikbrennern (außer der Gitter), Zündern (außer der Batterien), Thermometern und Messingventilen stellt NAPOLEON in den ersten zwei Jahren der beschränkten Garantie kostenlos Ersatzteile zur Verfügung.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

BEDINGUNGEN UND BESCHRÄNKUNGEN

„Nur dem Erstkäufer, d.h. der natürlichen oder juristischen Person (dem registrierten Kunden), deren Name auf dem an NAPOLEON gesendeten Garantieschein eingetragen ist und die das Gerät von einem NAPOLEON-Vertragshändler gekauft hat, garantiert NAPOLEON, dass ihre Produkte frei von Verarbeitungsfehlern sind. Dabei gelten folgende Bedingungen und Beschränkungen:"

Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem hierfür lizenzierten und autorisierten Techniker installiert werden. Die Installation hat gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung sowie der gesetzlichen Bau- und Brandschutzvorschriften zu erfolgen.

Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung entstehen. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller macht diese Garantie null und nichtig.

Weiterhin deckt diese beschränkte Garantie Folgendes nicht ab: Kratzer, Beulen, Lackschäden, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze oder scheuernde oder chemische Reinigungsmittel, abgestoßene Porzellanemaille sowie Teile, die bei der Installation des Gasgrill benutzt werden.

Sollte ein Teil in der Garantiezeit soweit beeinträchtigt werden, dass es seine Funktion nicht mehr erfüllt, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nur im ersten Jahr erstreckt sich diese Garantie auf den Ersatz der garantierten Teile, wenn diese trotz Bedienung gemäß Bedienungsanleitung und unter normalen Bedingungen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen.

Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON gemäß dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie nach eigenem Ermessen sämtlicher Garantieverpflichtungen entledigen, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines defekten Garantieteils erstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Auslagen, die in Verbindung mit der Installation eines Garantieteils anfallen; solche Kosten sind nicht von dieser Garantie gedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen in dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie beschränkt sich NAPOLEONs Verantwortung auf das Obige und deckt auf keinen Fall etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

In diesen Garantiebestimmungen werden NAPOLEONs Verpflichtung und Haftung bezüglich NAPOLEON-Gasgrills definiert. Sonstige ausdrücklichen oder angenommenen Gewährleistungen bezüglich dieses Produkts, seiner Bauteile und seines Zubehörs sind ausgeschlossen.

Im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts übernimmt NAPOLEON keine weiteren Verpflichtungen und autorisiert auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Verpflichtungen zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Überbrennen, Ausblasen durch äußere Einflüsse wie starke Winde, unzureichende Belüftung usw.

Für Beschädigungen des Gasgrills durch Wettereinflüsse, Hagel, schlechte Behandlung und schädliche Chemikalien oder Reinigungsmittel ist NAPOLEON nicht verantwortlich.

Im Garantiefall ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon zusammen mit der Serien- und der Modellnummer vorzulegen. Die Garantie-Registrierkarte muss innerhalb von vierzehn Tagen ausgefüllt zurückgeschickt werden, oder Sie registrieren die Garantie über das Internet bei **www.napoleongrills.com**.

NAPOLEON behält sich im Fall eines Garantieanspruchs das Recht vor, das Produkt oder ein Teil des Produkts von einem Firmenvertreter inspizieren zu lassen.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG" lesen.

⚠ ACHTUNG

In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

⚠ GEFAHR

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- **Gaszufuhr zum Gerät absperren.**
- **Flammen löschen.**
- **Haube öffnen.**
- **Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**

VORSICHT

Beim Auspacken und beim Zusammenbau sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden. Wir geben uns alle Mühe, den Zusammenbau einfach und sicher zu gestalten. Stahlteile können jedoch scharfe Kanten und Ecken haben, an denen man sich schneiden kann.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Dieser Gasgrill ist nicht für Wohnmobile oder Boote gedacht.
- Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.
- Stromversorgungskabel und Gasschlauch sind von heißen Flächen fernzuhalten.
- Vor jeder Benutzung muss der Gasschlauch untersucht werden. Wenn der Schlauch stark abgerieben oder eingeschnitten ist, muss er vor Benutzung des Gasgrills mit einem vom Hersteller empfohlenen Schlauch ersetzt werden.
- Wenn am Grill eine Gasflasche angeschlossen ist, muss das Gerät samt Flasche an einem gut belüfteten Ort im Freien stehen.
- Bei der Benutzung sollte der Gasgrill an einem windgeschützten Ort stehen, da starke Winde die Leistung des Grills beeinträchtigen.
- Kinder, aber auch Erwachsene, sollten auf die Gefahren hingewiesen werden, die heiße Flächen mit sich bringen. Kleinkinder dürfen sich nur unter Aufsicht von Erwachsenen in der Nähe des Gasgrills aufhalten.
- Auf keinen Fall darf dieser Gasgrill modifiziert werden.
- Wenn der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche oder die Erdgaszuleitung abgesperrt werden.
- Soll der Gasgrill in einem Gebäude aufbewahrt werden, muss die Gasflasche abgenommen und im Freien an einem gut belüfteten Ort, zu dem Kinder keinen Zugang haben, gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden. Erdgasgeräte müssen bei Lagerung in Gebäuden von der Gasversorgung abgetrennt werden.
- Beim Vorwärmen des Gasgrills ist die Haube geschlossen zu halten.
- Auf das Gewürzregal dürfen keine Anzünder, Streichhölzer oder sonstigen brennbaren Materialien gelegt werden.
- Dieser Gasgrill ist nur für die Benutzung im Freien gedacht.

WICHTIGE GE- UND VERBOTE

GEBOTE

- Vor dem ersten Gebrauch des Grasgrills die gesamte Anleitung lesen.
- Mindestabstand zu brennbaren Gegenständen einhalten (410 mm nach hinten, 180 mm zur Seite). Zu Vinylverkleidungen oder großen Glasscheiben werden größere Abstände empfohlen.
- Vor dem ersten Gebrauch, jährlich und nach Austausch eines Gasbauteils stets eine Leckageprüfung durchführen.
- Grill stets genau nach Anleitung zünden. Wenn das Gasflaschenventil geöffnet wird, müssen die Brennerventile geschlossen sein.
- Die Anbratplatten gemäß Installationsanleitung positionieren. Die Löcher nach vorn ausrichten.
- Fettschale und Anbratplatten regelmäßig säubern, damit es nicht zu Fettbränden kommen kann.
- Vor dem Zünden des rückseitigen Brenners die Warmhaltefläche entfernen. (Große Hitze beschädigt die Warmhaltefläche.)

VERBOTE

- Schlauch nicht hinter das Vorderbein legen. Er muss vorn um das Bein herum verlaufen.
- Der Schlauch darf nicht unter der Tropfpfanne verlaufen. Der vorgeschriebene Abstand des Schlauchs zum Boden des Geräts ist einzuhalten.
- Keine Anzünder, Streichhölzer oder sonstigen brennbaren Materialien auf das Gewürzregal legen.
- Gerät nicht unter eine brennbare Dachkonstruktion stellen.
- **Rückseitigen Brenner nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern betreiben.**
- Grill während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Brenner nicht bei geschlossener Haube zünden.
- Grill nicht bewegen, wenn er heiß oder in Betrieb ist.
- Aufflammen nicht mit Wasser löschen.
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.
- Ersatzflasche nicht auf dem unteren Regal des Geräts lagern.

GASFLASCHEN

Es dürfen nur Gasflaschen benutzt werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen. Die Flasche muss eine für den Betrieb ausreichende Gasmenge liefern können. Im Zweifelsfall wird der Gaslieferant mit Informationen helfen.

• Flasche stets neben den Grill auf ebenen Boden stellen. (nur GB)

• Das Ventil der Gasflasche ist vorsichtig zu behandeln.

• Eine Flasche, die die gesetzlichen Bestimmungen nicht erfüllt, darf nicht angeschlossen werden.

• Ersatzflasche nicht in die Nähe des angezündeten Grills stellen. Gasflaschen dürfen weder großer Hitze noch dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.

INSTALLATION DER FLASCHE: Flasche in das Loch in der unteren Ablage stellen.

NUR GB: Flasche auf ebenen Boden neben den Grill unter die rechte Seitenablage stellen. Flasche nicht auf die untere Ablage stellen.

WICHTIG: **Der Schlauch muss den vorgeschriebenen Abstand zum Boden des Geräts haben.**

FLASCHENANSCHLUSS: Es ist sicherzustellen, dass der Gasreglerschlauch knickfrei ist. Kappe oder Stöpsel vom Flaschenventil entfernen. Regler an das Flaschenventil anschließen. *Vor der Benutzung des Grills alle Verbindungen auf Leckagen überprüfen.* Ein Leckagetest muss jährlich, nach jedem Anschließen einer Flasche und nach Auswechseln eines Gasbauteils durchgeführt werden.

GASSCHLAUCH

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Gerät nicht an eine permanente Gasversorgung anschließen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Es wird eine Schlauchlänge von 0,5 m empfohlen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.

REGLER

In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

BRENNER	DÜSENGRÖSSE		(GROB)LEISTUNG	GASVERBRAUCH(INSGESAMT)	
	I	II	(INSGESAMT)	PROPAAN	BUTAAN
HAUPT	#60	1.45mm	13.2 kW	944 g/h	960 g/h
HINTEN	#58	1.5mm	4.1 kW	293 g/h	298 g/h
SEITE	#69	#57	2.3 kW	164 g/h	167 g/h

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gassoort	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{2H(20)}$	$I_{2E(20)}$
Openingsgrootten (zie hierboven)	I	I	II	II
Gassen / drukwaarden	Butaan 30mbar Propaan 30mbar	Butaan 28-30mbar Propaan 37mbar	Aardgas 20mbar	Aardgas 20mbar
Landen	CZ, DK, FI, GR, NL, NO, SE	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, PT	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IT, NO, PT, SE	DE, LU

Die Regler für Butan und Propan müssen für mindestens 1200 g/h ausgelegt sein. Der Regler darf nicht modifiziert werden. Nur Regler verwenden, die den oben aufgeführten Druck liefern.

ANLEITUNG FÜR DIE LECKAGEPRÜFUNG

FÜR DIE LECKAGEPRÜFUNG AUF KEINEN FALL EINE FLAMME BENUTZEN

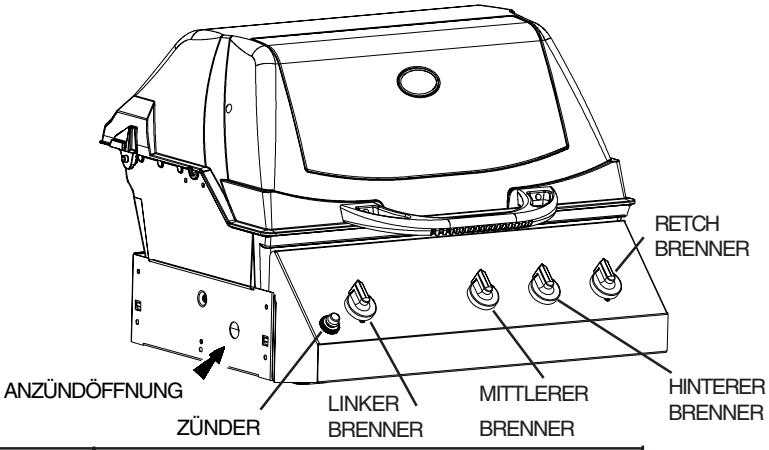
LECKAGEPRÜFUNG: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.

1. Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.
2. Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.
3. Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.
4. Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.
5. Gaszufuhr abstellen.

ZÜNDANLEITUNG

Haube öffnen.

Flaschenventil bei geschlossenen Brennerventilen öffnen.



Zünden des hinteren Brenners

Warmhaltefläche und Hängekorb abnehmen.

Zündholz anzünden und an die Öffnung links vom rückseitigen Brenner halten.

Hinteren Brenner auf höchste Stufe stellen.

Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.

Zünden eines Rohr-Hauptbrenners

Linken Rohrbrenner auf höchste Stufe stellen.

Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden

Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.

Wenn der linke Brenner auf höchster Stufe brennt, den mittleren und/oder rechten Brenner auf höchste Stufe stellen.

Zünden des Seitenbrenners (Zubehör)

Brennerdeckel öffnen.

Seitenbrenner auf höchste Stufe stellen.

Zünder mehrmals drücken oder mit Zündholz anzünden.

Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.

Der hintere Brenner darf nicht zusammen mit dem Hauptbrenner benutzt werden.

GRILLANLEITUNG

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen" der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

GRILLEN MIT DEN HAUPTBRENNERN: Vor dem Anbraten von Grillgut wird 10 Minuten Vorwärmen empfohlen. Dafür werden alle Hauptbrenner auf die höchste Stufe gestellt und die Haube geschlossen. Kurz zu grillende Nahrungsmittel wie Fisch und Gemüse können bei offener Haube gegrillt werden. Beim Grillen bei geschlossener Haube ist die Temperatur gleichmäßiger und höher, sodass die Grillzeit kürzer ist und das Fleisch gleichmäßiger gegrillt wird. Benötigt ein Grillgut länger als 30 Minuten, wie z. B. ein Braten, so kann es indirekt gekocht werden (Braten neben den gezündeten Brenner stellen). Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

GRILLEN MIT DEM RÜCKSEITIGEN BRENNER: ***Zum Grillen mit dem rückseitigen Brenner ist die Warmhaltefläche zu entfernen.*** Auch Grillroste entfernen, die dem Drehspieß im Weg sind. Er ist für die Benutzung mit dem mitgelieferten Drehspieß gedacht (siehe Montageanleitung für den Drehspieß). Soll das Ausgleichsgewicht benutzt werden, Drehspießmotor vom Gasgrill abnehmen. Legen Sie den Spieß mit dem zu grillenden Fleisch in die Spießaufnahmen im Grill. Der Spieß wird jetzt von der schweren Seite des Fleisches nach unten gedreht. Befestigen Sie das Ausgleichsgewicht jetzt so, dass der Arm nach oben zeigt. Verstellen Sie das Ausgleichsgewicht so weit nach innen oder außen, dass der Spieß in jeder Stellung stehen bleibt. Stecken Sie den Motor wieder auf, und beginnen Sie zu grillen. Mit einer Schale können Sie den abtropfenden Saft für eine Soße auffangen. Wenn erforderlich, können Sie das Fleisch während des Grillens auch damit einfetten. Zum Fixieren des Bratensafts im Braten stellen Sie den rückseitigen Brenner auf die höchste Stufe, bis das Fleisch braun ist, dann stellen Sie den Brenner zum Garen herunter. Die Haube sollte möglichst geschlossen sein. Braten und Geflügel werden außen herrlich braun und innen saftig und zart. Mit dem Brenner auf der mittleren bis höchsten Stufe ist ein 1,4 kg schweres Hähnchen mit dem Drehspieß in etwa eineinhalb Stunden fertig. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

KOCHEN MIT DEM SEITENBRENNER: Auf dem Seitenbrenner kann die Soße oder Suppe wie auf einer Herdplatte zubereitet werden. Der Gasgrill sollte so stehen, dass der Seitenbrenner vom Wind geschützt ist, da der Wind seine Leistung beeinträchtigt. Empfohlener Pfannendurchmesser: 20 bis 25 cm.

REINIGUNGSANLEITUNG

Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

ROSTE UND WARMHALTEFLÄCHE – lassen sich am besten beim Vorwärmen des Grills mit einer weichen Messingdrahtbürste säubern. Für schwer zu entfernende Flecke Stahlwolle verwenden. Rostfreistahlroste erhalten bei normalem Betrieb des Grills wegen der hohen Temperatur eine permanente Verfärbung.

DAS INNERE DES GASGRILLS – Grillroste entfernen. Gusseiserne Seiten und die Innenseite der Haube mit einer weichen Messingdrahtbürste von losem Schmutz befreien. Anbratplatten mit einem Spachtel oder Schaber abkratzen, und die Asche mit einer Drahtbürste beseitigen. Anbratplatten abnehmen, und die Brenner mit einer Messingdrahtbürste reinigen. Den Schmutz aus dem Inneren des Gasgrills in die Tropfpfanne fegen. Anbratplatten wieder einsetzen und auf richtige Positionierung achten (siehe Zusammenbauanleitung).

REINIGEN DER AUSSENSEITE DES GASGRILLS – Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

SOLIDO-SEITENABLAGEN - Seitenablagen mit warmem Seifenwasser und einer Bürste mit Kunststoffborsten säubern.

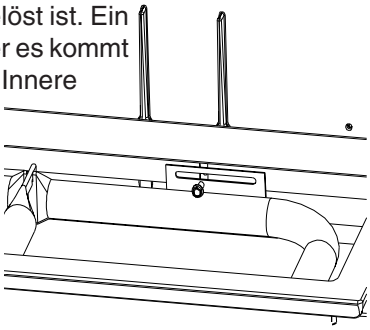
WARTUNGSANLEITUNG

Es wird empfohlen, diesen Gasgrill einmal im Jahr von einer Fachkraft inspizieren und warten zu lassen.

Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.

SCHLAUCH – auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt, darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.

BRENNER – sind aus dickwandigem Rostfreistahl 304 hergestellt. Wegen der extremen Hitze und der Umwelteinflüsse treten trotzdem Korrosionen auf. Korrosion der Oberflächen mit einer Messingdrahtbürste entfernen. Verstopfte Auslässe mit einer geöffneten Heftklammer freimachen. Auslässe dabei nicht vergrößern. Spinnen und Insekten werden von Propan- und Erdgasgeruch angelockt. Damit sie im Brenner keine Nester bauen, ist der Lufteinlass mit einem Insektengitter versperrt, womit das Problem jedoch nicht 100%ig gelöst ist. Ein Spinnennetz oder Nest verbrennt mit einer weichgelben oder orangefarbenen Flamme, oder es kommt zu einem Feuer (Flammenrückschlag) an der Luftzufuhr unter dem Bedienbrett. Damit das Innere eines Brenners gereinigt werden kann, muss er aus dem Gasgrill ausgebaut werden. Schraube in der Mitte des Brenners lösen. Brenner am hinteren Teil nach oben und herausheben. Innere des Brenners mit einer flexiblen Spezialbürste zum Reinigen von Venturirohren säubern. Den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass aus dem Brenner schütteln. Das Insektengitter muss sauber, dicht und frei von Fusseln und sonstigem Schmutz sein. Auch die Ventildüsen müssen sauber sein. Es ist darauf zu achten, dass die Düsen beim Reinigen nicht vergrößert werden. Brenner wieder einbauen. Beim Einbau muss die Düse in den Brenner geführt werden. Brennerabdeckung aufsetzen und Befestigungsschrauben festschrauben.



ALUGUSSTEILE – regelmäßig mit warmem Seifenwasser säubern. Normalerweise rostet Aluminium nicht. Durch die hohen Temperaturen und die Umwelteinflüsse kann es jedoch zu einem Oxidieren der Oberfläche kommen. Dies äußert sich als weiße Flecke auf dem Guss. Gussteile säubern und mit feinem Sandpapier abschmirgeln. Schmirgelstaub abwischen, und Gussteile mit temperaturbeständiger Grillfarbe lackieren. Benachbarte Teile abdecken, damit sie nicht mit Farbe besprüht werden. Gemäß Anweisung auf der Farbdose trocknen lassen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei höchster Brennerstufe zu niedrige Hitze und Flamme	Inkorrektes Zünden	Zündanleitung genau befolgen. Wenn das Flaschenventil aufgedreht wird, müssen alle Brennerventile geschlossen sein. Flaschenventil langsam aufdrehen, um Druckstöße zu verhindern. Siehe Zündanleitung.
	Falsches Vorwärmen.	Grill mit Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brennerflamme gelblich, und es riecht nach Gas	Spinnenweben oder anderweitige Verschmutzung.	Brenner herausnehmen und gründlich reinigen. Siehe allgemeine Wartungsanleitung.
Brenner zündet nicht mit Zünder, aber mit Streichholz.	Batterie leer oder falsch installiert.	Batterie wechseln. Plusklemme muss unten liegen.
	Elektrodenanschluss lose.	Elektrodendraht fest in den Anschluss auf der Rückseite des Zünders stecken.
	Es wurde ein falsches Ersatzteil als Zünder eingebaut.	Bei einem Ein-Funken-System muss ein Ein-Funken-Zünder eingebaut sein.
	Elektrodenspitzen haben zu großen Abstand.	Der Gassammelbehälter muss fest sitzen und der Abstand zwischen Elektrodenspitze und Sammelbehälter muss 3-5 mm betragen. Der Abstand kann durch Biegen des Behälters nach innen oder außen eingestellt werden.
Regler gibt ein brummendes Geräusch ab.	Ist an heißen Tagen normal.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch Vibrationen im Regler erzeugt und beeinträchtigt die Leistung und Sicherheit des Grills nicht. Brummende Regler werden nicht ersetzt.
Flamme springt nicht auf andere Brenner über.	Löcher auf der Brennerrückseite verstopft.	Gasaustrittslöcher säubern. Siehe Wartungsanleitung, Abschnitt Brenner.
Auf der Innenseite des Deckels oder der Haube scheint die „Farbe" abzublättern.	Auf der Innenseite hat sich Fett abgesetzt.	Dies ist kein Defekt. Die Innenseite des Deckels oder der Haube besteht aus einer Porzellanbeschichtung, die nicht abblättern kann. Was abblättert, ist hart getrocknetes Fett. Regelmäßiges Reinigen verhindert dies. Siehe Reinigungsanleitung.

DAS BESTELLEN VON ERSATZTEILEN

Bevor Sie sich mit Napoleons Kundendienst in Verbindung setzen, informieren Sie sich bitte auf Napoleons Website unter www.napoleongrills.com über detailliertere Hinweise bezüglich Reinigung, Wartung, Fehlersuche und das Auswechseln von Teilen. In Bezug auf Ersatzteile und Garantieansprüche setzen Sie sich bitte direkt mit dem Werk in Verbindung. Der Kundendienst ist von 9 bis 17 Uhr (Standardzeit im Osten Nordamerikas) per Telefon (1-866-820-8686) oder Fax (1-705-727-4282) erreichbar. Bitte halten Sie folgende Informationen bereit:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts.
2. Nummer und Beschreibung des Teils.
3. Genaue Beschreibung des Problems („Ist kaputt" reicht nicht aus).
4. Kaufbeleg.

In einigen Fällen werden Sie aufgefordert, die Teile zur Untersuchung an das Werk zu schicken, bevor Sie Ersatzteile erhalten. Die Teile müssen frei gemacht an die Kundendienstabteilung zusammen mit folgenden Informationen geschickt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts.
2. Genaue Beschreibung des Problems („Ist kaputt" reicht nicht aus).
3. Kaufbeleg (Fotokopie der Rechnung).
4. Die Rücksendeerlaubnisnummer, die Sie vom Kundendienst für diesen Garantiefall erhalten.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, beachten Sie bitte, dass Folgendes nicht von der Garantie gedeckt ist:

- Transportkosten, Maklerkosten, Zollgebühren
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Kosten für die Fehlerdiagnose über das Telefon
- Verfärbung der Teile aus Rostfreistahl
- Defekte durch mangelhafte Reinigung und Wartung oder falsche Reinigungsmittel (Ofenreinigungsmittel).

Non cercate di accendere l'apparecchio senza prima aver visionato le istruzioni nella sezione"ACCENSIONE" del presente manuale.

⚠ ATTENZIONE

Non abbandonare o usare gasolio o altri liquidi infiammabili o vapori nelle vicinanze di questo od altri apparecchi . Una bombola L.P. non collegata per l'uso non deve essere abbandonata nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi.
Se le informazioni di queste Istruzioni non sono eseguite correttamente, potrebbero verificarsi incendi o esplosioni ed essere causa di danneggiamenti a cose, persone o morte.

⚠ PERICOLO

SE SI SENTE ODORE DI GAS:
- **Togliere il gas dall'apparecchio.**
- **Spegnere ogni fiamma.**
- **Aprire il coperchio.**
- **Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio immediatamente, chiamare il proprio fornitore di gas o i vigili del fuoco.**

⚠ ATTENZIONE

Durante il disimballaggio e l'assemblaggio, si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione. Nonostante siano state prese tutte le misure necessarie per rendere il processo di assemblaggio il più semplice e sicuro possibile, le parti fabbricate in acciaio hanno tipicamente bordi e angoli affilati che potrebbero causare tagli se maneggiate in modo errato.

OPERAZIONI DI SICUREZZA

- Questa griglia a gas non è da installare dentro o sopra veicoli e/o natanti.
- Questa griglia a gas deve essere usata solo all'esterno in spazi ben areati e non deve essere usata dentro edifici, autorimesse o altre aree chiuse.
- Tenere lontano da superfici calde ogni cavo elettrico o tubo di combustibile.
- Ispezionare i tubi di combustibile prima di ogni uso. Se c'è traccia di eccessiva abrasione o logorio o il tubo risulta tagliato, questo deve essere sostituito, con un tubo specificato dal produttore, prima dell'utilizzo della griglia a gas.
- Quando la bombola di propano non è scollegata dall'apparecchio, la griglia a gas e la bombola devono essere poste all'esterno
  in luogo areato.
- Non posizionatela in posti esposti al vento. Forti venti possono pregiudicare Il buon funzionamento della griglia a gas.
- Gli adulti e specialmente i bambini dovrebbero essere avvisati dei pericoli derivanti dalle superfici calde. I bambini dovrebbero essere controllati quando si trovano nelle vicinanze della griglia a gas.
- Questa griglia non deve essere modificata.
- Il gas deve essere spento dalla bombola del propano o dalla valvola del gas Naturale quando la griglia a gas non è utilizzata.
- Quando la griglia a gas è posizianata all'esterno, le giunture tra la bombola di propano e la griglia a gas devono essere staccate
  e la bombola rimossa e accantonata in un edificio, autorimessa o altra area chiusa. Le unità di gas Naturale devono essere staccate dall'alimentatore quando devono essere poste all'interno.
- Il coperchio deve essere chiuso quando la griglia a gas si sta scaldando.
- Non usare vassoi per condimenti per appoggiarvi accendini, fiammiferi o altri materiali infiammabili.
- Questa griglia a gas è progettata per utilizzo solo esterno.

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

Le griglie a gas NAPOLEON sono prodotte sotto la stretta osservanza delle norme riconosciute ISO 9001-2000 Certificato di Qualità.

I prodotti NAPOLEON sono progettati con l'utilizzo di materiali e componenti di qualità e sono montati da operai scelti e responsabili. Il montaggio del fornello e della valvola sono provati e sottoposti a test di calore nell'apposita stazione di prova, ispezionate da tecnici specializzati prima dell'imballaggio e del trasoporto per assicurarLe, consumatore finale, di ricevere la qualità di prodotto che si aspettava da NAPOLEON.

GARANZIA A VITA LIMITATA DELLA GRIGLIA GAS ULTRACHEF NAPOLEON

NAPOLEON garantisce i difetti di produzione dei seguenti materiali della Sua nuova griglia a gas NAPOLEON per tutto il tempo che Lei avrà la griglia a gas. La presente copre: rivestimenti in alluminio (con esclusione delle vernici) ,parti SOLIDO,ripiani,ruote,pomelli,fornelli in acciaio inossidabile, coperture in acciaio inossidabile e manici di coperchi. Durante i primi cinque anni NAPOLEON provvederà alla sostituzione di parti a nostra scelta e senza spese. Dal sesto anno , per sempre NAPOLEON provvederà alla sostituzione delle parti al 50% del prezzo corrente.

I componenti come: piastre in acciaio inossidabile , grate in acciaio inossidabile,termometri e valvole di ottone sono garantiti e NAPOLEON sostituirà queste parti senza alcuna spesa nei primi due anni di garanzia limitata.

Componenti come: regolatori,fonditori,contenitori termici,tubi e connettori,accensioni (escluse le batterie),cinture ed accessori sono garantite e NAPOLEON fornirà le parti senza spese durante il primo anno di garanzia limitata.

NAPOLEON non si accolla alcun costo di trasporto,costo di lavorazione o tasse doganali.

LIMITI E CONDIZIONI

"NAPOLEON garantisce i propri prodotti da difetti di produzione al solo rivenditore autorizzato (nonché società individuali o legali (clienti registrati) il cui nome compare sul marchio di garanzia affiliato con NAPOLEON) , la cui vendita sia fatta attraverso un negoziante autorizzato NAPOLEON ed è soggetta ai seguenti limiti e condizioni:"

La presente garanzia non è trasferibile a non potrà essere estesa a nessuna altra cosa da alcuno dei nostri rappresentanti.

La griglia a gas deve essere installata da persona autorizzata o servizio tecnico autorizzato.

Il montaggio devee essere fatto seguendo le istruzioni di installazione incluse con il prodotto e secondo tutte le norme di sicurezza locali e nazionali .

Questa garanzia è limitata e non copre i danni derivanti da cattivo uso, assenza di manutenzione, incendi , cattive condizioni ambientali,incidenti, alterazioni, abuso o negligenza nonché se le parti siano istallate da altri operatori non autorizzati.

Questa garanzia limitata non copre alcuna graffiatura, ammaccatura,sverniciatura, corrosione o scolorimento dovute a calore, detergenti abrasivi o chimici, nonchè scheggiature delle parti in porcella o altri componenti usati durante l'installazione della griglia a gas.

Nel caso che si ravvisi deterioramento di alcune parti prima della scadenza della presente garanzia, queste verranno sostituite.

Solo durante il primo anno, la presente garanzia si estende alla sostituzione delle parti garantite che sono difettose a causa del materiale e del montaggio scorretto eseguito secondo le istruzioni date e in normali condizioni.

Dopo il primo anno, come da presente garanzia NAPOLEN,sarà a discrezione del produttore esonerarsi pienamente da ogni responsabilità o decidere di rinfondere il rivenditore originale del prezzo pieno di ogni parte difettosa.

Napoleon non sarà responsabile per oneri e costi di installazione o di altre spese relative alla re-installazione di parti garantite,la garanzia non copre questi costi.

Nonostante le disposizioni contenute in qesta garanzia a vita limitata del Presidente ,la responsabilità di NAPOLEON su questa garanzia è definita come sopra e non si applica ad eventi incidentali, consequenziali o indiretti.

Questa garanzia definisce le obbligazioni e responsabilità di NAPOLEON per ciò che concerne la griglia a gas NAPOLEON ,tutte le altre garanzie espresse o implicite per ciò che riguarda il prodotto, i suoi componenti e accessori , sono escluse.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità per danni causati da terzi non autorizzati alla vendita del prodotto. NAPOLEON non sarà responsabile per incendi dolosi ,scoppi, dovute a condizioni ambientali come vento forte o ventilazione inadeguata.

Napoleon non risponde per danni alla griglia a gas dovuti a condizioni climatiche come :grandine,maltrattamenti,danni chimici o da detergenti .

La fattura di vendita o copia sono richieste insieme al numero di serie o numero del modello ogni volta che si fa richiesta di garanzia alla NAPOLEON. La cartolina di registrazione della garanzia deve essere spedita entro 14 giorni al registro delle garanzie oppure registrarta on-line al seguente indirizzo www.napoleongrills.com.

NAPOLEON si riserva I diritti di ispezionare di ogni prodotto o parti di questo prima di soddisfare la garanzia.

NAPOLEON non si assume alcun costo di trasporto, costo di lavorazione o tasse doganali.

IMPORTANTE FARE E NON FARE

FARE

• Leggere l'intero manuale di istruzioni prima di utilizzare la griglia a gas.
• Mantenere la giusta distanza dal combustibile(50 cm sul retro , 15 cm dalle parti) . Una maggiore distanza è richiesta vicino a pareti in vinile o larghi pannelli di vetro ..
• Verificare eventuali fughe di gas prima dell'uso iniziale, annualmente e ogni volta che un componente del gas viene sostituito.
• Seguire le istruzioni di accensione attentamente quando la griglia è in funzione. I comandi del bruciatore devono essere spenti quando si apre la valvola del gas.
•Assicurasi che le piastre siano posizionae propriamente come da libretto istruzioni.
•Pulire I vassoi e I piatti dai grassi per evitare contatti con il fuoco.
• Rimuovere le griglie calde prima di accendere il fornello (l'alta temperatura danneggia la griglia)

NON FARE

• Non provare ad usare un serbatoio che non sia dotato di una connessione di tipo QCC-1.
• Non rivolgere il tubo dietro al carrello -il tubo deve girare di fronte o a lato del carrello.
• Non usare vassoi per condimenti per appoggiare gli accendini, fiammiferi o altri combustibili
• Non mettere l'impianto sotto coperture infiammabili non protette
• Non fare funzionare il fornello posteriore insieme ai fornelli principali
• Sorvegliate la griglia mentre è in funzione.
• Non accendere i bruciatori se i coperchi sono chiusi
• Non muovere la griglia quando è calda o è in funzione
• Non permettere che acqua fredda (pioggia , schizzi,canne, etc) cadano sulla griglia calda. La grande differenza di temperature potrebbe causare la crepatura della porcellana .
• Non utilizzare un lavaggio a pressione per pulire le parti dell'impianto.

BOMBOLA DEL GAS

Utilizzare esclusivamente bombole del gas conformi alle norme nazionali e regionali applicabili. Il peso minimo della bombola è pari a 13 kg per le unità a butano e a 6 kg per quelle a propano. Verificare che la bombola sia in grado di alimentare sufficientemente l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi al fornitore di gas locale.

• Prestare attenzione mentre si maneggia la valvola della bombola.
• Non collegare mai una bombola non conforme alle norme locali.
• Tutte le bombole di peso pari o superiore a 7 kg devono essere collocate all'esterno del telaio (sotto il ripiano destro) su una superficie piana. Le bombole di peso inferiore a 7 kg possono essere collocate all'interno del telaio, nel foro dello scaffale inferiore. Soltanto le bombole collegate all'apparecchio possono essere conservate all'interno del telaio, o accanto all'apparecchio. Le bombole di scorta non devono essere conservate in prossimità a un'unità in funzione. Non esporre le bombole a temperature estreme o alla luce diretta del sole.

<u>IMPORTANTE:</u> assicurarsi che il tubo sia disposto in modo da mantenere spazio libero sotto l'unità. I tubi a contatto con superfici a temperature elevate possono fondersi e perdere, provocando incendi.

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA: verificare che il tubo regolatore del gas non sia attorcigliato. Togliereil tappo o il cappuccio dalla valvola di alimentazione della bombola. Stringere il regolatore sulla valvola della bombola. *Prima di usare il barbecue, verificare che non ci siano perdite in alcun raccordo.* Eseguire questa verifica una volta all'anno, ogni volta che si collega una bombola o che si sostituisce una parte del sistema.

TUBO DEL GASTUBO DEL GAS

• Se il tubo e il regolatore non sono forniti dal fabbricante, utilizzare esclusivamente tubi e regolatori conformi alle norme nazionali e regionali applicabili.
• Non collegare l'apparecchio a un'installazione a gas permanente.
• Assicurarsi che il tubo non entri a contatto con unto, grasso caldo gocciolante o superfici calde dell'apparecchio.
• Verificare regolarmente il tubo. In caso di strappi, fusione o usura, sostituire il tubo prima di usare l'apparecchio.
• La lunghezza raccomandata del tubo è pari a 0,5 m e non deve superare 1,5 m.
• Durante l'installazione, verificare che il tubo non sia attorcigliato o intrecciato.
• Sostituire il tubo prima della data di scadenza stampata sul tubo stesso.

REGOLATORE

La tabella seguente elenca i valori di ingresso per l'apparecchio.

BRUCIATORE	DIMENSIONI FORO		PORTATA TERMICA	CONSUMO GAS (TOTALE)	
	I	II	(TOTALE)	PROPANO	BUTANO
MAIN	#60	1.45mm	13.2 kW	944 g/h	960 g/h
BACK	#58	1.5mm	4.1 kW	293 g/h	298 g/h
SIDE	#69	#57	2.3 kW	164 g/h	167 g/h

Gas/pressioni certificati: controllare che i dati indicati sulla targa corrispondano all'elenco seguente.

Categoria gas	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{2H(20)}$	$I_{2E(20)}$
Dimensioni foro (v.sopra)	I	I	II	II
Gas / Pressioni	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Natural Gas 20mbar	Natural Gas 20mbar
Paesi	CZ, DK, FI, GR, NL, NO, SE	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, PT	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IT, NO, PT, SE	DE, LU

I regolatori per le unità sia a butano sia a propano devono avere una potenza di almeno 1200 g/h. Non manomettere né modificare il regolatore. Utilizzare esclusivamente regolatori che erogano la pressione indicata nella tabella precedente.

ISTRUZIONI PER TESTARE FUGHE DI GAS ⚠

Non usare fiamme per testare fughe di gas.

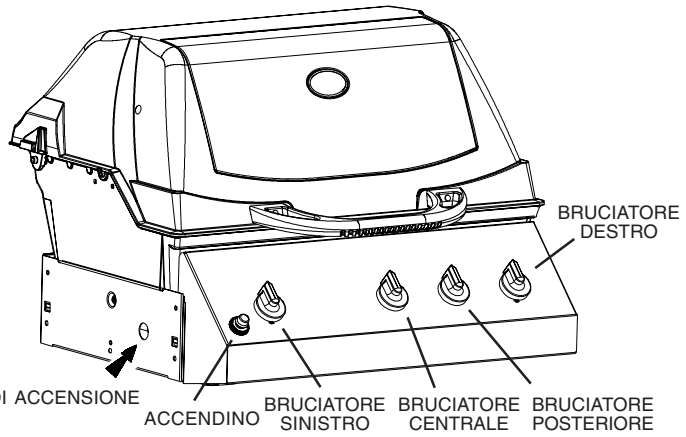
Il TEST PER VERIFICA FUGHE DI GAS: Deve essere fatto prima dell'uso iniziale, annualmente e ogni volta che componenti di gas vengono sostituiti. Non fumare mentre eseguite il test e rimuovete tutte le fonti di calore. Osservate il diagramma del test per area di controllo.

1. Chiudere tutti i bruciatori e aprire la valvola del gas.
2. Spazzolare con mezza parte di sapone e mezza di acqua le giunture e le connessioni dei regolatori, del tubo, dei manicotti e delle valvole.
3.La presenza di bolle potrebbe significare una perdita di gas. A questo punto stringente il giunto lento o sostitutilo con uno nuovo raccomandato dal vs. rivenditore.
4.Se la perdita non può essere fermata, chiudete il rubinetto del gas, scollegatelo e fate ispezionare il barbecue . Non usare l'impianto pima di avere corretto la perdita di gas.
5.Chiudete il gas.

ISTRUZIONI PER ACCENSIONE 405

Aprire il coperchio

Assicuratevi che i pulsanti del bruciatoresiano sulla posizione OFF,aprire la valvola del gas.



Accensione Bruciatore Posteriore

Rimuovere la griglia calda e il cestello sospeso

Accendere il fiammifero e tenetelo vicino al portello sulla parte sinistra del bruciatore posteriore.

Girate il bruciatore posteriroe in posizione HIGH.

Se l'accensione non è immediata, girate il pulsante del bruciatore su OFF. Attendere 5 minuti.

Accensione Bruciatore Principale

Girare il comando del bruciatore da sinistra verso la posizione HIGH

Premere più volte il tasto dell'accensione o accendere con un fiammifero.

Se l'accensione non è immediata, girate il pulsante del bruciatore su OFF. Attendete 5 minuti.

Con il bruciatore sinistro su HIGH, girare il bruciatore centrale o destro su HIGH

Accensione Bruciatore Laterale

Aprire il coperchio.

Girare il comando del bruciatore laterale in posizione HIGH.

Premere l'accensione più volte o accendere con un fiammifero.

Se l'accensione non è immediata, girate il pulsante del bruciatore su OFF. Attendere 5 minuti.

Non usare il bruciatore posteriore mentre il bruciatore principale è iin funzione.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Quando accesa per la prima volta, la griglia a Gas emette un leggero odore. Si tratta di una condizione temporanea normale causata dalle " bruciature " delle parti interne , vernici e lubrificanti usati nel processo di lavorazione e non succederà più. Semplicemente mantenete i bruciatori in posizione HIGH per circa mezz'ora.

UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE: Quando grigliate cibo,è meglio pre riscaldare tutti I bruciatori principali in posizione HIGH a coperchio chiuso per circa 10 minuti. Il cibo a cottura breve (pesce,verdure) può essere grigliato a coperchio aperto.

Cucinare con il coperchio chiuso assicurerà alte temperature per più tempo e ciò ridurrà i tempi di cottura e la carne si cuocerà più uniformemente. Il cibo che ha un tempo di cottura più lungo di 30 minuti, per esempio arrosti, potrà essere cucinato indirettamente (con il coperchio del bruciatore di fronte al cibo). Quando si cuoce della carne molto magra, come petti di pollo o fettine di maiale, le griglie possono essere oliate prima del pre riscaldamento per ridurrn l'attaccamento del cibo du di esse. Cucinando la carne con alto contenuto di grassi, si potrebbero creare fiammate. Per prevenirle si tolga un po' del grasso o si riduca la temperatura.

Nel caso si verifichi una fiammata, togliere il cibo dalla griglia, ridurre la temperatura, lasciare il coperchio aperto.

UTILIZZO DEL BRUCIATORE POSTERIORE: Rimuovere la grata di riscaldamento prima di usarlo: Le grate di cottura possonoe ssere rimosse se interferiscono la rosolatura. Questa griglia a gas è dotata di un bruciatore posterirore da 14,000 BTU. Il bruciatore posteriore è progettato per essere usato iniseme al kit di rosolatura disponibile presso il tuo rivenditore. Osservare le istruzioni del kit di rosolatura prima dell'uso.Per mettere il contrappeso sul bruciatore posteriore togliete il motore del rosolatore dal suo supporto. Mettete lo spiedo con la carne sui due supporti all'interno del grill. Il pezzo di carne si posizionerà automaticamente con la parte più pesante verso il basso. Fissate il contropeso e posizionate il braccio verso l'alto. Bilanciate il peso verso l'alto o verso il basso al fine di controbilanciare il peso della carne ,poi lasciatela riposare . Rimettete il motore e cominicate la cottura. Mettete un piatto sotto la carne per recuperare il sugo di cottura che servirà per rosolare la carne e ottenere così una deliziosa salsa naturale. Si può anche aggiungere un po' di acqua se necessario per favorire la rosolatura. Al fine di catturare il sugo della carne , regolate il bruciatore posteriore in posizione HIGH finchè non rosolerà poi riducete il calore per una cottura completa. Tenete il coperchio chiuso per ottenere migliori risultati. I vostri arrosti saranno perfettamente dorati all'esterno e resteranno teneri all'interno Per esempio , un pollo di 3 kg sullo spiedo sarà cotto in 1.30 minuti ad una temperatur a medio alta. Vedere il vs. libro di ricette per tutte le stagioni NAPOLEON.

UTILIZZO DEL BRUCIATORE LATERALE: IL vostro bruciatore laterale può essere utilizzato come un fornello normale, per salse,sughi e minestre etc…La griglia deve essere messa in maniera che il vento non disturbi la cottura laterale riducendone le potenzialità.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

Assicuratevi che i bruciatori siano spenti prima di pulirli. Evitate di toccare tutte le superfici calde.
Pulite la vostra griglia in posti dove il detergenti non possano rovinare il pavimento, terrazzo o altro.
Non utilizzate i prodotti per la pulizia del forno, per pulire la vostra griglia. La salsa BBQ e il sale sono molto corrosivi e causano il deterioramento rapido della griglia a meno che voi non facciate una pulizia regolare.

LE GRIGLIE DI COTTURA E LA GRIGLIA DI RISCALDAMETNO – Le griglie e le grate di riscaldamento possono essere ben pulite durante il pre riscaldamento con una spazzola di metallo soffice. Le spugnette di acciaio possono essere usate per residui ostinati. Le griglie in acciaio inossidabile (optional) si decolorano permanentemente per il normale utilizzo dovuto alle alte temperature della superficie di cottura.

PULIZIA DENTRO LA GRIGLIA A GAS – Rimuovere la grata. Usare una spugna metallica soffice per puilire dai detriti ail bordi e internamente al coperchio. Grattare via le incrostazioni con un coltellino e spugnetta ruvida e usate la spugna per rimuovere la cenere. Togliere la placca del bruciatore e pulitela dalle incrostazioni con l'aiuto della spugnetta ruvida.
Rimuovete tutte le incrostazioni che si trovano dentro la griglia e fatele cascare sotto il pannello di raccolta.
Il pannello di raccolta dovrà essere pulito con l'aiuto di un coltello o di una spugnetta ruvida, questo sarà ogni due o quattro settimane secondo la frequenza di utilizzo della griglia. Per comprare un nuovo contenitore rivolgetevi al rappresentae di zona di NAPOLEON.Assicuratevi di rimettere le placche nelle loro posizioni. (consultate le istruzioni di montaggio se necessario per il posizionamento corretto).

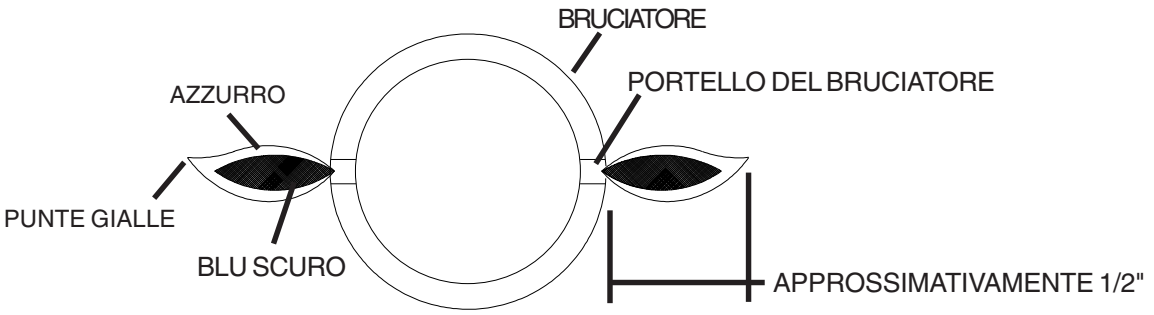
PULIZIA ESTERNA DELLA GRIGLIA - non utilizzare prodotti abrasivi per pulire le parti verniciate o in acciaio inossidabile. Utilizzate una soluzione di sapone e acqua calda per pulire l'esterno della griglia mentre è ancora tiepida. Per pulire le superfici in acciaio inossidabilie utilizzate un prodotto di pulizia per acciaio inossidabile o un prodotto di pulizia mulituso senza abrasivi. Non usate lana di acciaio per non graffiare la superfiice. I pezzi in acciaio inossidabile si scoloriranno per effetto del calore e prenderanno un colore brunastro o dorato La decolorazione non diminuirà le potenzialità della griglia.

TAVOLETTE LATERALI IN SOLIDO-Pulite le tavolette laterali con l'aiuto di una soluzione acqua e sapone calda e di una spugna di nylon

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

Chiudete il gas e disconnettete l'unità prima del servizio. La manutenzione dovrebbe essere fatta solo quando la griglia è fredda per evitare possibili scottature. Un test di perdite di gas deve essere fatto annualmente e ogni volta che un componente viene riparato o sostituito.

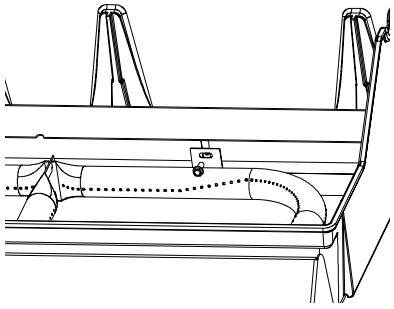
REGOLAZIONE DELLA COMBUSTIONE DELL'ARIA: (questo deve essere fatto da personale qulificato) La valvola dell'aria è regolata dal produttore e non dovrà essere mai essere aggiustata. In condizioni eccezionali una riparazione potrebbe essere richiesta. Ogni volta che la valvola dell'aria deve esere regolata, le fiamme saranno blu con puntini blu scuro o qualche punta di giallo .



Se il bruciatore non riceve aria, le fiamme saranno gialle chiaro e produrranno fuliggine. Se il bruciatore riceve troppa aria,le fiamme scintilleranno e causeranno dei problemi di accensione.

TUBO- Controllate eventuali abrasioni, colature, tagli e crepe. Se una di queste condizioni si verifica non usate la griglia. Sostituite il pezzo dal vostro rivenditore o installatore del gas.

BRUCIATORE- Il bruciatore è fatto di acciaio inossidabile 304, ma a causa del calore e di un ambiente corrosivo si potrebbe corredere in superficie. Togliete l' effetto corrosione con l'aiuto di una spugna in metallo. Pulite i fori con l'aiuto di un bastoncino di carta. Non allargate i fori del bruciatore. I RAGNI E GLI INSETTI SONO ATTIRATI DALL'ODORE DEL PROPANO E DEL GAS NATURALE. Il bruciatore è munito di una griglia contro gli insetti che protegge le prese d'aria e riducono così il rischio di annidamenti dentro il bruciatore, ma ciò non è efficace al 100%. I nidi dei ragni produranno una fiammata arancione o gialla e causerà dei fumi sul pannello di controllo. Per pulire l'interno del bruciatore dovete staccarli dalla griglia. Sfilate le viti che si trovano al di sotto del bruciatore e dietro il bruciatore, sollevate il retro del briciatore verso l'alto. Utilizzate un pezzo di tubo flessibile **venturi** per puilire l'interno. Fate uscire tutte le incrostazioni che si trovano all'interno del bruciatore . Assicuratevi che la griglia sia ben fissata e pulita da briciole e incrostazioni. Veriifcate che i fori delle valvole siano pulite. Non allargare i fori . Rimontare il bruciatore. Controllate che le valvole si infilino nel bruciatore mentre lo montate. Rimettere il coperchio e montare le viti per completare l'installazione.



PLACCA IN ALLUMINIO – Pulite la placca in alluminio periodicamente con una soluzione acqua sapone calda.

L'alluminio non si rovinerà mai ,ma con il calore elevato e altri effetti climatici potrebbe ossidarsi . I questo caso si presenteranno delle chiazze bianche sopra la placca. Per pulire la placca, strofinatela con l'aiuto di cartavetrara fine. Strofinate la superficie e pitturatela con vernice per alte temperature. Proteggetela dai vapori della pittura.

Seguite le istruzioni scritte sulla bomboletta di vernice.

POSSIBILI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Basso calore/fiamme basse quando la valvola è girata in posizione HIGH.	Per Propano/ procedura di accensione impropria.	Assicuratevi che la procedura di accensione sia seguita attentamente. Tutte le valvole delle griglie a gas devono essere in posizione OFF quando la valvola della bombola è posizionata su ON. Girare la valvola in posizione lenta per permettere la compensazione della pressione. Vedere le istruzioni di accensione
	Per il gas Naturale/fornitura sottomisura.	Il tubo deve essere regolata secondo il codice di installazione.
	Per entrambi i gas/pre - riscaldamento improprio.	Pre-ricaldare la griglia con il bruciatore principale in posizione HIGH per 10 o 15 minuti.

Problema	Causa	Soluzione
Eccessive vampate/calore irregoalre.	Le piastre non sono installate correttamente	Assicurarsi che le piastre siano installate correttamente.Gli archi senza fessure dovrebbero essere posizionati direttamente sopra i bruciatori di sinistra e di destra. Quando le piastre sono installate correttamente, sei dei degli otto fori dovrebbero essere verso il basso
	Pre riscaldamento improrio.	Pre riscaldare la griglia con il bruciatore principale in posizione HIGH per 10 o 15 minuti.
	Presenza di grasso in eccesso e cenere depositata sulle piastre e sul gocciolatoio.	Pulire le piastre e il gocciolatoio regolarmente. Non graffiare con folgli di alluminio . Si vedano le istruzioni per la pulizia.
Il buciatore emette fiamme gialle, accompagnate da odore di gas.	Possibili ragnatele , altri detriti o cattiva regolazione dell'aria.	Pulire accuratamente il bruciatore rimuovendolo. Si vedano le istruzioni di manutenzione. Aprire l'aria lentamente secondo le istruzioni per la regolazione dell'aria.
Fiamme che spariscono dal fornello, difficoltà ad accenderlo, odore di gas.	Regolazione sbagliata dell'aria	Chiudere la valvola dell'aria seguendo le istruzioni sulla regolazione dell'aria
Il bruciatore non si accende con l'accensione elettrica, ma con il fiammifero.	Batteria scarica/o male installata.	Sostituire con pile AAA. Installare con la parte positiva in alto.
	Cavo elettrodo allentato.	Controllare che il cavo dell'elettrodo sia ben spinto sopra la parte posteriore dell'accensione.
	Cattiva regolazione dell'accensione.	Il sistema a scintilla non funziona se non con un accendino a scintilla.
	Mancanza dello stimolo elettrico in cima all'elettrodo nella scatola.	Assicuratevi che il collettore sia teso e che lo spazio tra l''elettrodo e il collettore sia tra 1/8 e 3/16". Lo spazio può essere regolato lasciando la scatola dentro o fuori.
	Fiamme che salgono sul fornello	Chiudere la valvola dell'aria- vedere problemi previsti
Il regolatore fischia.	Succede normalmente nei giorni caldi.	Questo non è un difetto. E' causato dalle vibrazioni interne nella griglia a Gas.
I bruciatori non si accendono l'un l'altro	I fori si accendono solo nella parte posteriore del bruciatore.	Pulite i fori del bruciatore. Vedere la istruzioni di manutenzioen del bruciatore.
La vernice sembra sfogliarsi dentro al coperchio	Grasso depositato dentro e sopra le superficie.	Questo non è un difetto. Lo sfogliamento è dovuto al grasso che si è incrostato che asciuga la vernice che si stacca. Una pulizia regolare previene questo. Si vedano le istruzioni sulla pulizia.

ORDINARE PARTI DI RICAMBIO/RESTITUZIONI

Prima di contattare il servizio clienti, controllate il sito internet NAC : www.napoleongrills.com per saperne di più su piuizia,manutenzione,risoluzione a problemi e istruzioni sulla riparazione di pezzi singoli. part replacement instructions at Contattare l'azienda direttamente per sostituzione di pezzi e esporre reclami . Il servizio clienti è disponibile dalle 9 alle 17 (ora locale) allo 1-866-820-8686 o fax 1-705-727-4282. AL fine di procedere con un reclamo il servizio clienti richiede i seguenti documenti e informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'impianto
2. Numero del pezzo e descrizione
3. Precisa descrizione del problema (" rotto " non è sufficiente ")
4. Prova documentale dell'acquisto (fotocopia o fattura)

In alcuni casi il servizio clienti potrebbe chiedere la restituzione in visione del pezzo da sostitutire/aggiustare, per ispezionarla, prima di inviaire il pezzo in sostituzione. I pezzi da sostituire devono esssere inviati con trasporto a vs. carico all'attenzione del servizio clienti con le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie del prezzo
2. Precisa descrizione del problema ("rotto "non è sufficiente)
3. Prova dell'aquisto (fotocopia e fattura)).
4. Numero SPC –fornito dal rappresentante del servizio cleinti.

Prima di contattare il servizio clienti, vogliate prendere nota dei prodotti con non sono coperti da garanzia: -costs for transportation, —Costi di trasporto ,tasse di esportazione o brokeraggio

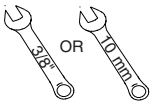
-costi di lavorazione per rimuovere e reinstallare i pezzi di ricambio

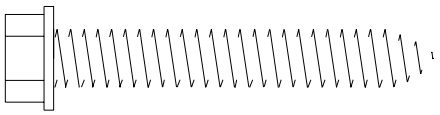
-Costi per chiamate al servizio informazionii per diagnosi del problema

-Scolorimento dele parti in acciaio inossidabile.

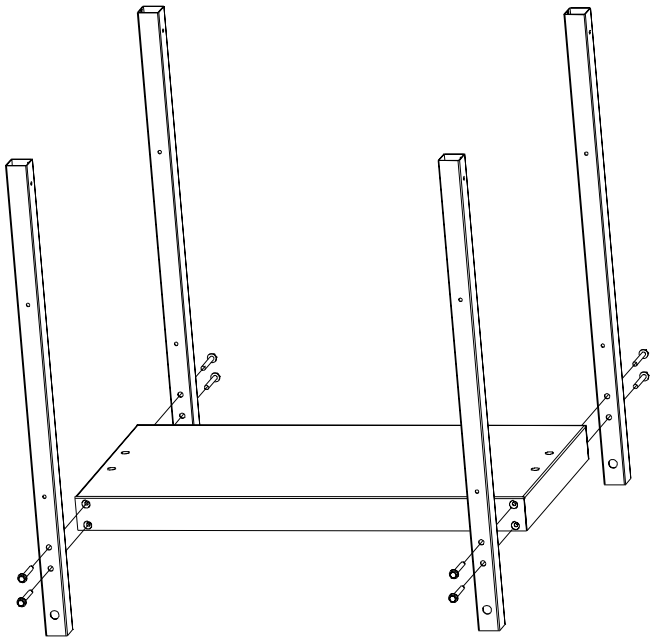
-Parti difettose dovute alla cattivo pulizia e manutenzione o uso improprio dei detergenti. (super pulenti)

CART MODEL ONLY
MODÈLE SUR CHARIOT SEULEMENT
ALLEEN KARMODEL
NUR WAGENMODELL
MODELLO SOLO SU CARRELLO

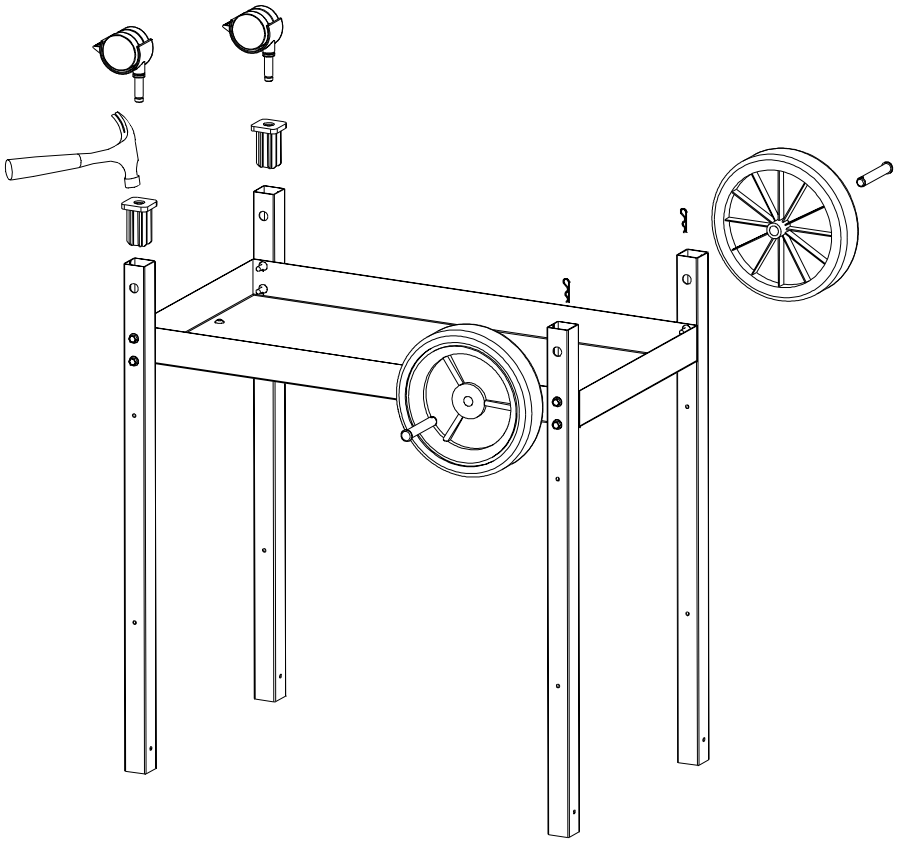




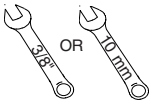
8 X
N570-0027 (#14 X 2")



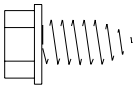
CART MODEL ONLY
MODÈLE SUR CHARIOT SEULEMENT
ALLEEN KARMODEL
NUR WAGENMODELL
MODELLO SOLO SU CARRELLO



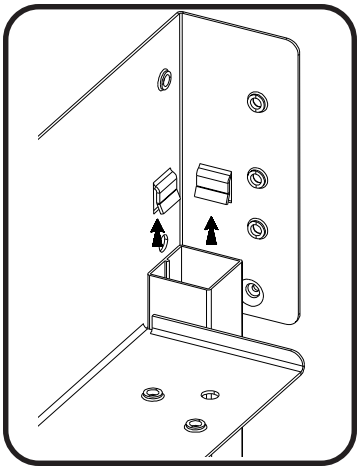
CART MODEL ONLY
MODÈLE SUR CHARIOT SEULEMENT
ALLEEN KARMODEL
NUR WAGENMODELL
MODELLO SOLO SU CARRELLO

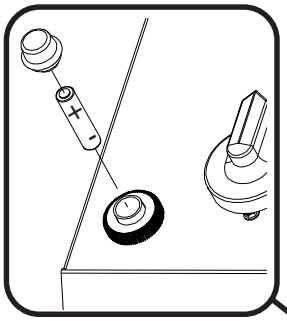


8 X

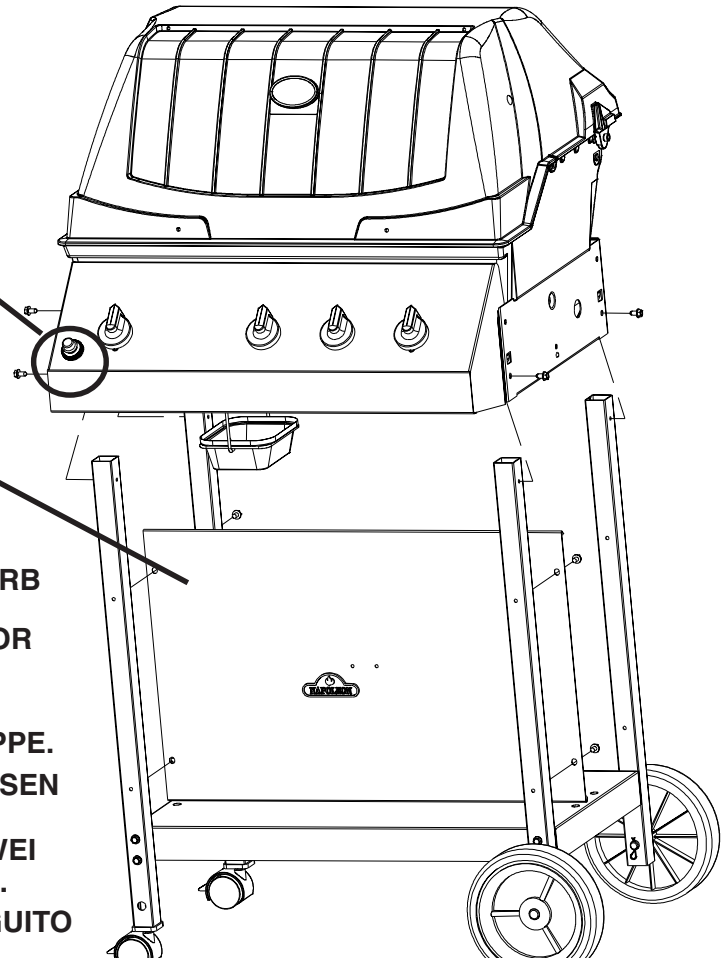


N570-0026 (#14 x 1/2")





RB UNITS ONLY
MODÉLE RB SEULEMENT
ALLEEN RB MODELLEN
NUR R.B.-MODELLE
SOLO MODELLO RB



TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR THIS STEP.

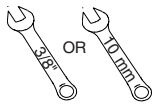
DEUX PERSONNNES SON NÉCESSAIRES POUR CETTE ÉTAPPE.

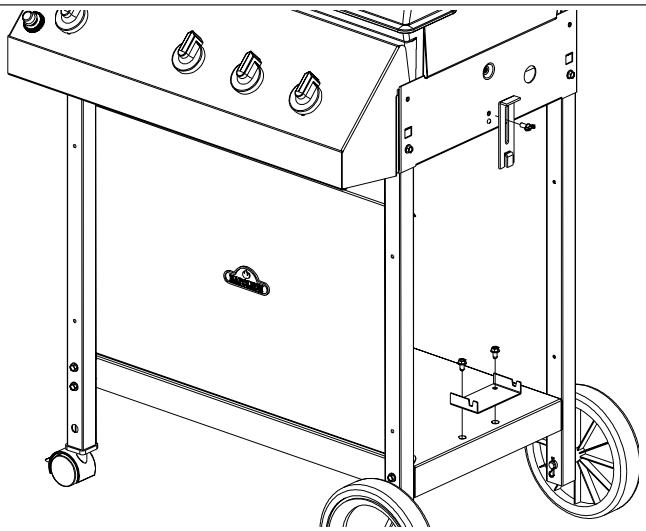
VOOR DEZE STAP ZIJN TWEE MENSEN NODIG.

FÜR DIESEN SCHRITT SIND ZWEI PERSONEN ERFORDERLICH.

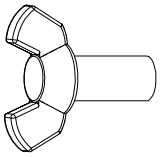
IL MONTAGGIO DEVE ESSERE ESEGUITO DA 2 PERSONE

CART MODEL ONLY
MODÈLE SUR CHARIOT SEULEMENT
ALLEEN KARMODEL
NUR WAGENMODELL
MODELLO SOLO SU CARRELLO



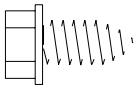


NOT REQUIRED FOR UK UNITS
NIET VEREIST VOOR BRITSE MODELLEN.
NON REQUIS POUR LES APPAREILS DU ROYAUME-UNI
NICHT ERFORDERLICH FÜR GB-GERÄTE
NON RICHIESTO PER LE UNITÀ BRITANNICHE



1 X

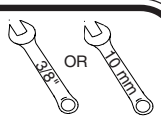
N570-0065 (1/4-20 x 1/2")



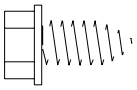
2 X

N570-0026 (#14 x 1/2")

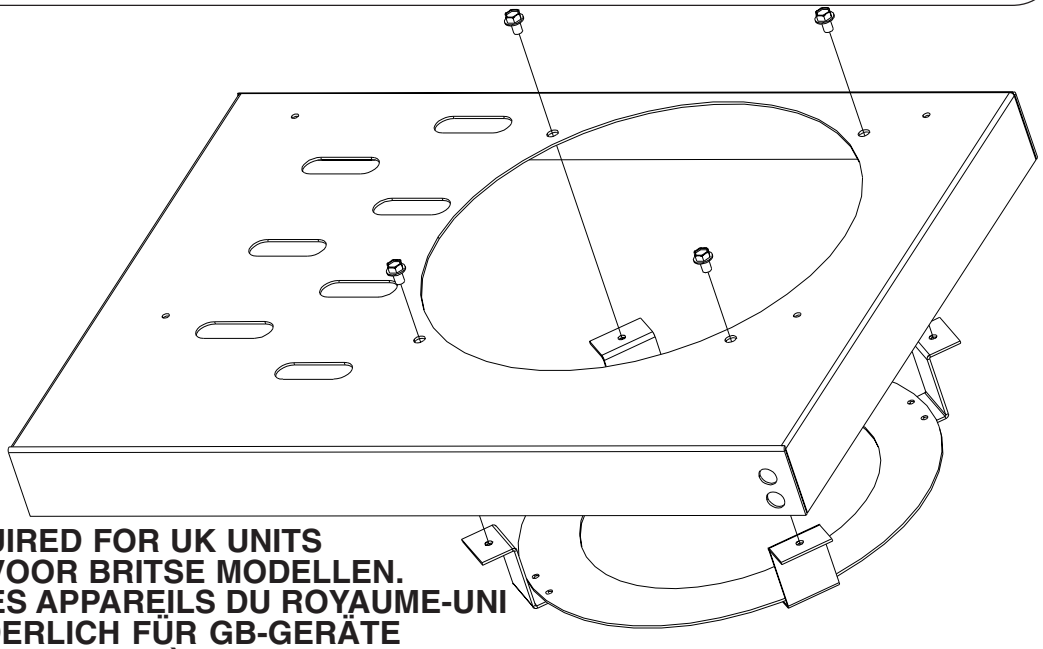
PEDESTAL MODEL ONLY
MODÈLE SUR SOCLE SEULEMENT
ALLEEN VOETSTUKMODEL
NUR UNTERSATZMODELL
SOLO MODELLO SU PIEDISTALLO



4 X

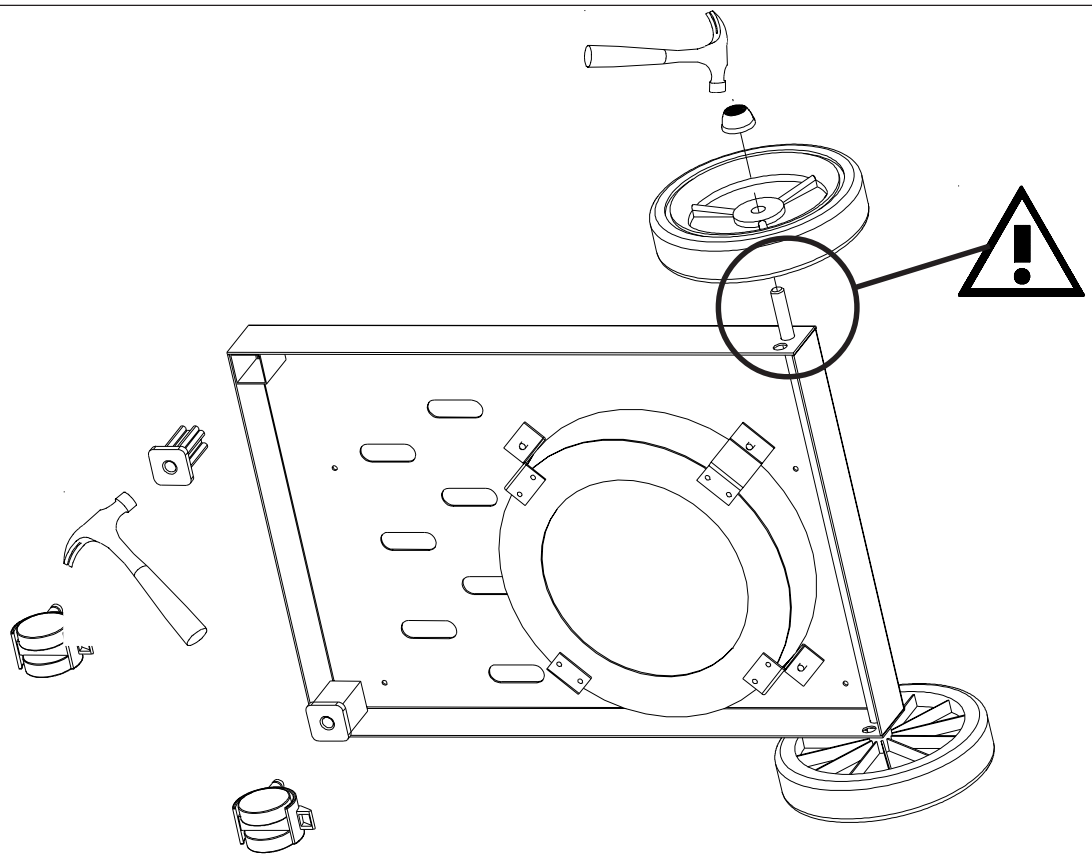


N570-0026 (#14 x 1/2")

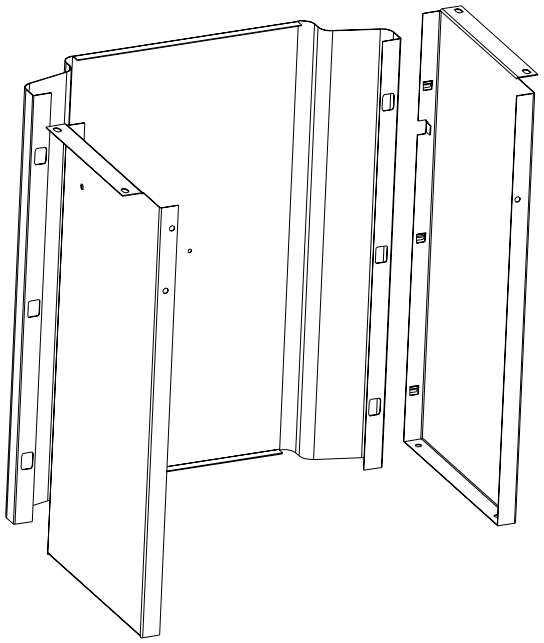


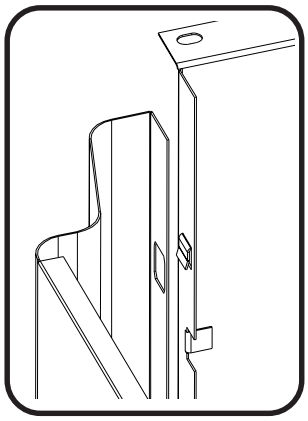
NOT REQUIRED FOR UK UNITS
NIET VEREIST VOOR BRITSE MODELLEN.
NON REQUIS POUR LES APPAREILS DU ROYAUME-UNI
NICHT ERFORDERLICH FÜR GB-GERÄTE
NON RICHIESTO PER LE UNITÀ BRITANNICHE

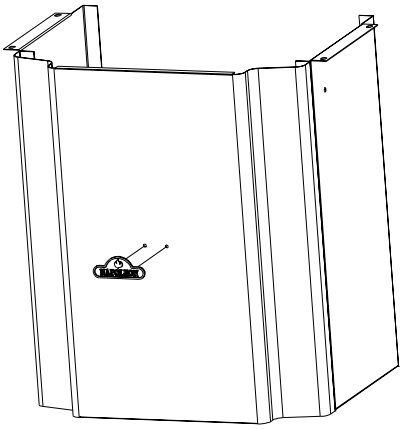
PEDESTAL MODEL ONLY
MODÈLE SUR SOCLE SEULEMENT
ALLEEN VOETSTUKMODEL
NUR UNTERSATZMODELL
SOLO MODELLO SU PIEDISTALLO



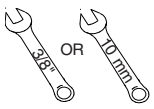
PEDESTAL MODEL ONLY
MODÈLE SUR SOCLE SEULEMENT
ALLEEN VOETSTUKMODEL
NUR UNTERSATZMODELL
SOLO MODELLO SU PIEDISTALLO



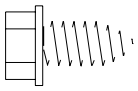




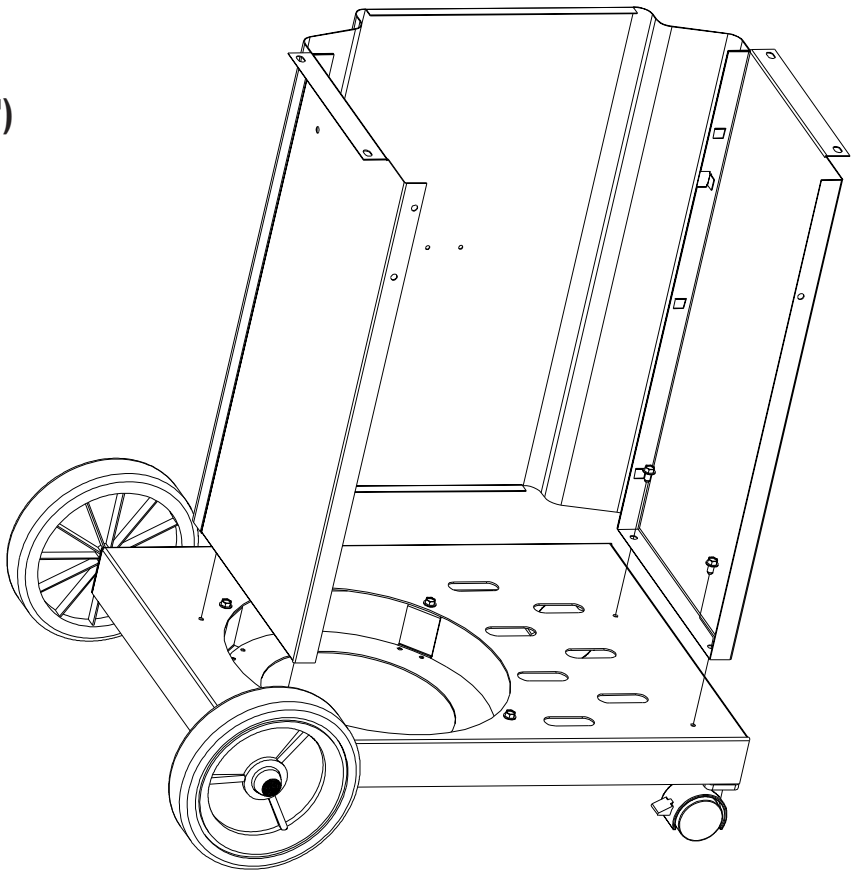
PEDESTAL MODEL ONLY
MODÈLE SUR SOCLE SEULEMENT
ALLEEN VOETSTUKMODEL
NUR UNTERSATZMODELL
SOLO MODELLO SU PIEDISTALLO



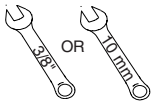
4 X

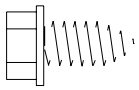


N570-0026 (#14 x 1/2")



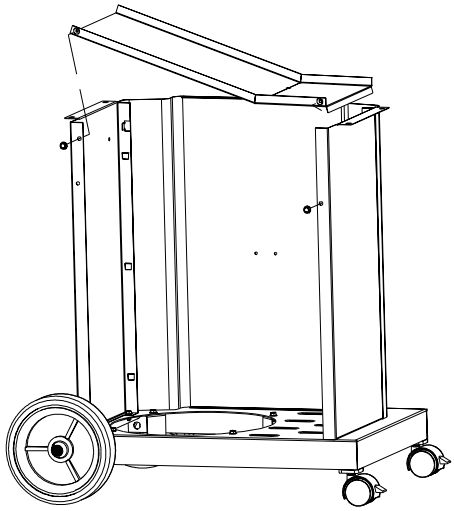
PEDESTAL MODEL ONLY
MODÈLE SUR SOCLE SEULEMENT
ALLEEN VOETSTUKMODEL
NUR UNTERSATZMODELL
SOLO MODELLO SU PIEDISTALLO



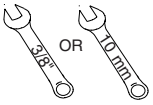


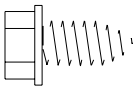
2 X
N570-0026 (#14 x 1/2")

NOT REQUIRED FOR UK UNITS
NIET VEREIST VOOR BRITSE MODELLEN.
NON REQUIS POUR LES APPAREILS DU ROYAUME-UNI
NICHT ERFORDERLICH FÜR GB-GERÄTE
NON RICHIESTO PER LE UNITÀ BRITANNICHE

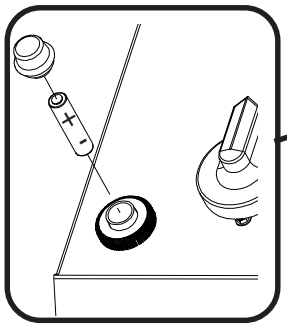


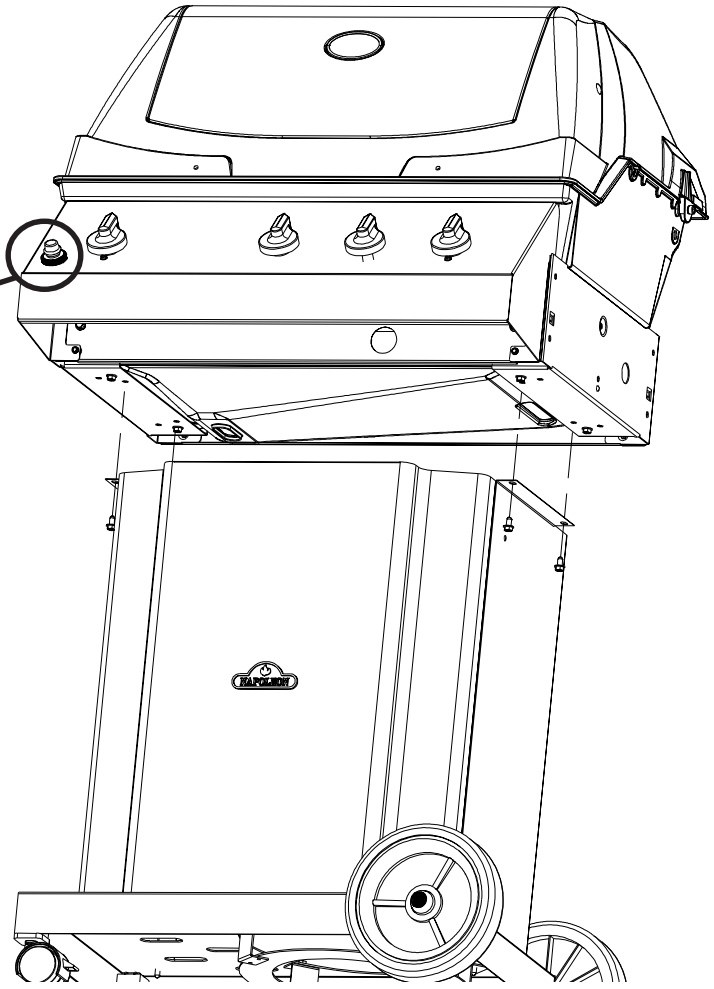
PEDESTAL MODEL ONLY
MODÈLE SUR SOCLE SEULEMENT
ALLEEN VOETSTUKMODEL
NUR UNTERSATZMODELL
SOLO MODELLO SU PIEDISTALLO





4 X
N570-0026 (#14 x 1/2")





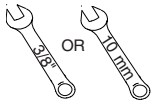
TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR THIS STEP.

DEUX PERSONNNES SON NÉCESSAIRES POUR CETTE ÉTAPPE.

VOOR DEZE STAP ZIJN TWEE MENSEN NODIG.

FÜR DIESEN SCHRITT SIND ZWEI PERSONEN ERFORDERLICH.

PER IL MONTAGGIO SONO NECESSARIE ALMENO 2 PERSONE



2 X

N570-0029 (1/4-20 x 3/8")

2 X

N570-0036 (1/4-20 x 1")

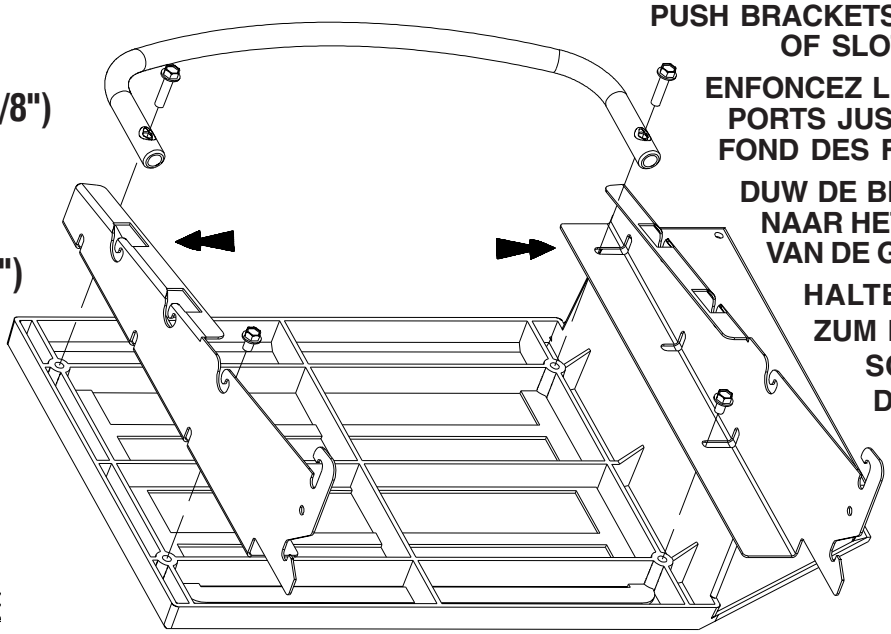
PUSH BRACKETS TO END OF SLOTS

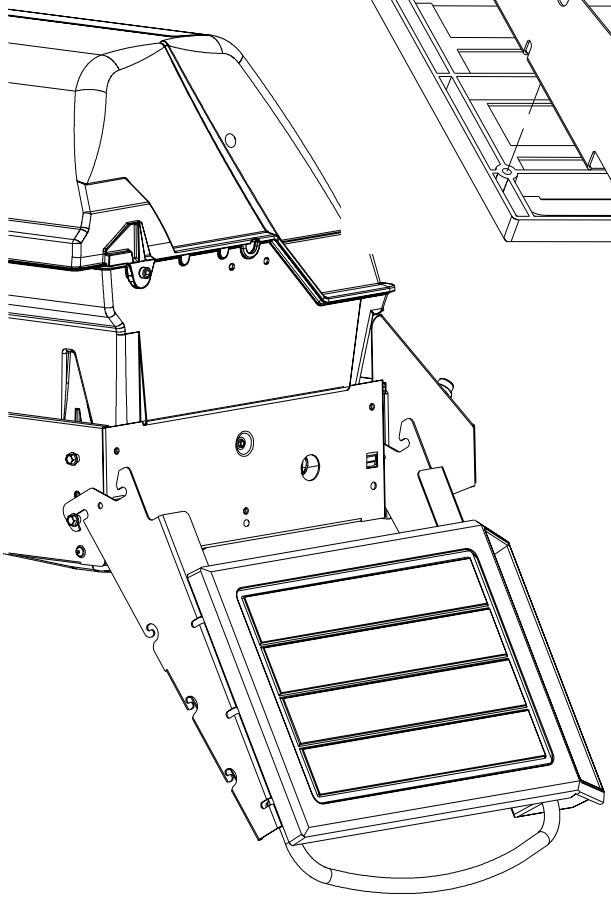
ENFONCEZ LES SUP-PORTS JUSQU'AU FOND DES FENTES.

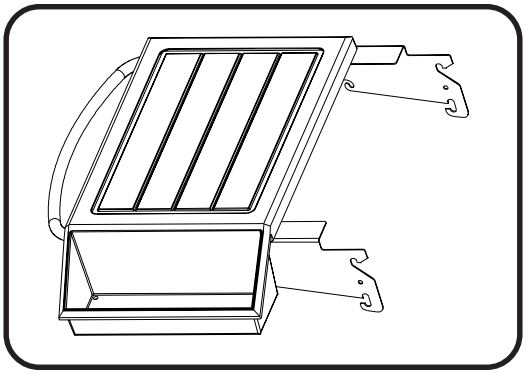
DUW DE BEUGELS NAAR HET EINDE VAN DE GLEUVEN

HALTERUNGEN ZUM ENDE DER SCHLITZE DRÜCKEN

SPINGERE I BULLONI FINO A FINE CORSA







2 X

N570-0026 (#14 x 1/2")

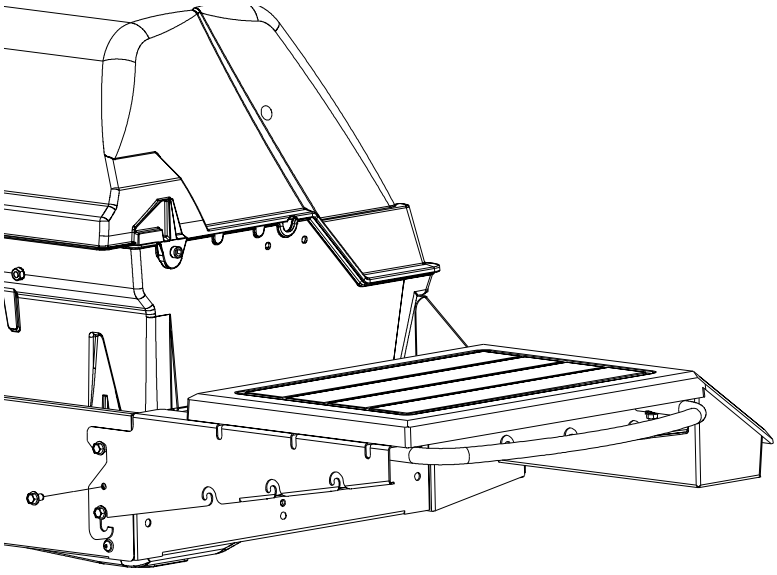
OPTIONAL LOCKING SCREW

VIS DE VERROUILLAGE OPTIONNELLE

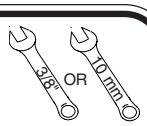
OPTIONELE BORGSCHROEF

OPTIONALE VERRIEGELUNGSSCHRAUBE

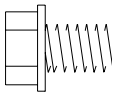
VITE DI CHIUSURA OPZIONALE



SIDE BURNER UNITS ONLY
APPAREILS AVEC BRÛLEUR LATÉRAL SEULEMENT
ALLEEN MODELLEN MET ZIJBRANDER
NUR GERÄTE MIT SEITENBRENNER
SOLO FORNELLO LATERALE



2 X

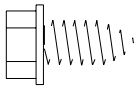


N570-0029 (1/4-20 x 3/8")

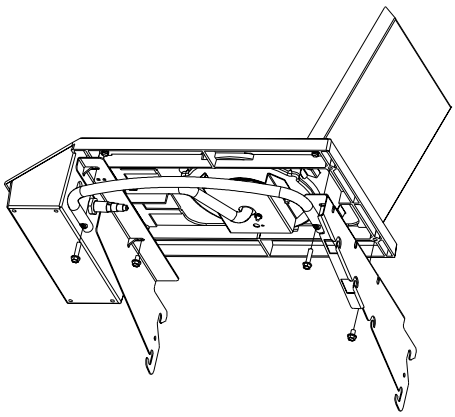
2 X

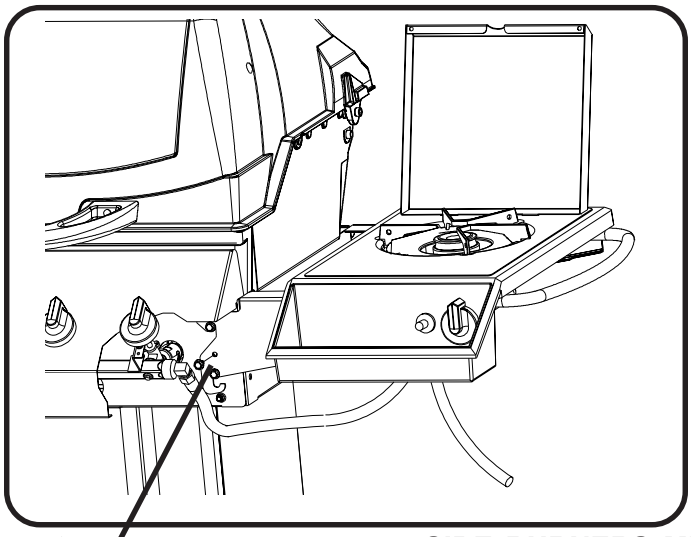
N570-0036 (1/4-20 x 1")

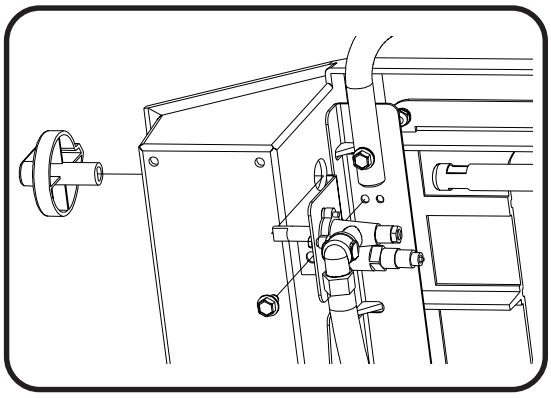
1 X

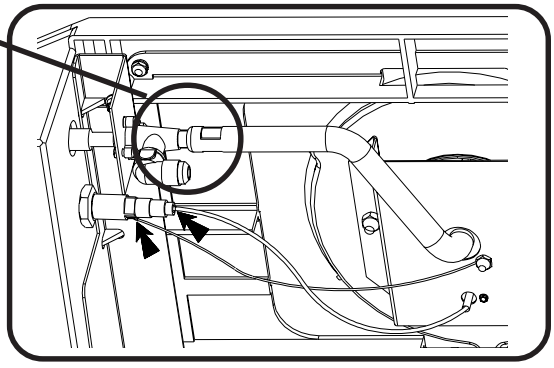


N570-0026 (#14 x 1/2")









SIDE BURNERS MUST BE LOCKED IN PLACE.

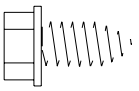
LES BRÛLEURS LATÉRAUX DOIVENT ÊTRE BLOQUÉS EN PLACE.

DE ZIJBRANDERS MOETEN VAST OP HUN PLAATS ZITTEN.

SEITENBRENNER MÜSSEN FEST EINRASTEN

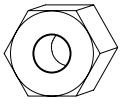
IL FORNELLO LATERALE DEVE ESSERE ASSICURATO SUL POSTO

2 X

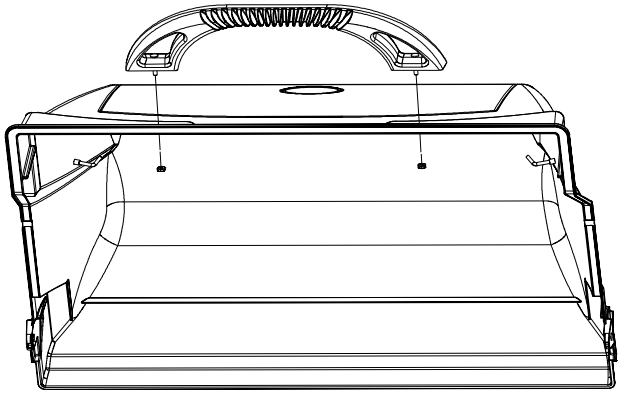


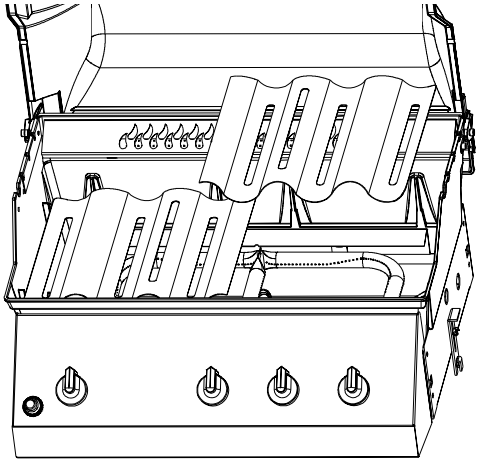
N570-0026 (#14 x 1/2")

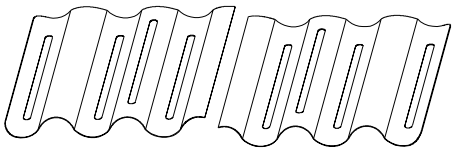
2 X



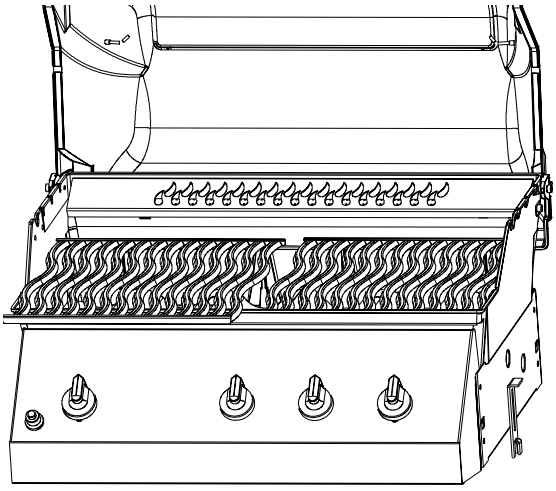
N450-0005 (10-24)



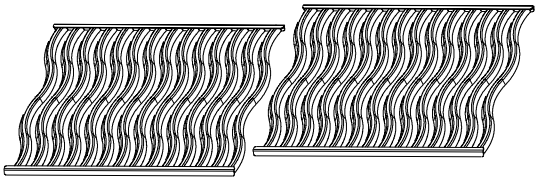


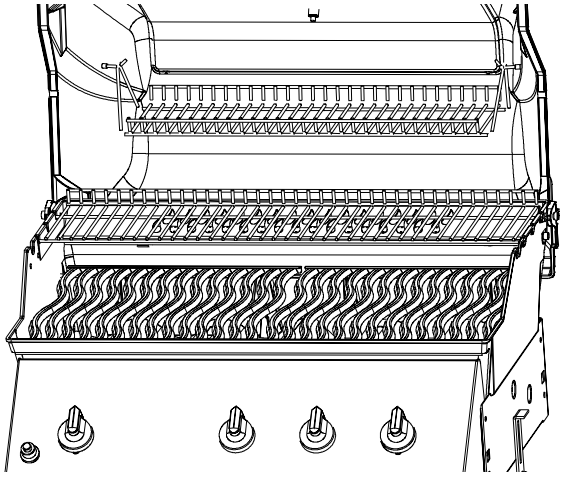


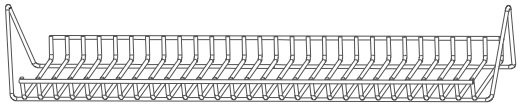
2 X N305-0041



2 X N305-0044

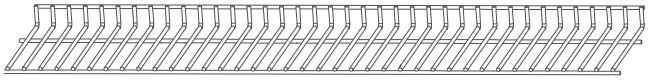




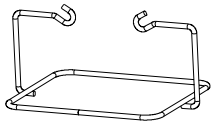


N520-0012K

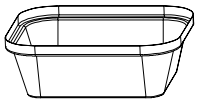
(NOT INCLUDED IN CART MODELS
NON INCLUS AVEC LES MODÈLES SUR CHARIOT
NIET INBEGREPEN IN KARMODELLEN)
(NON INCLUSO NEL MODELLO CON IL CARRELLO



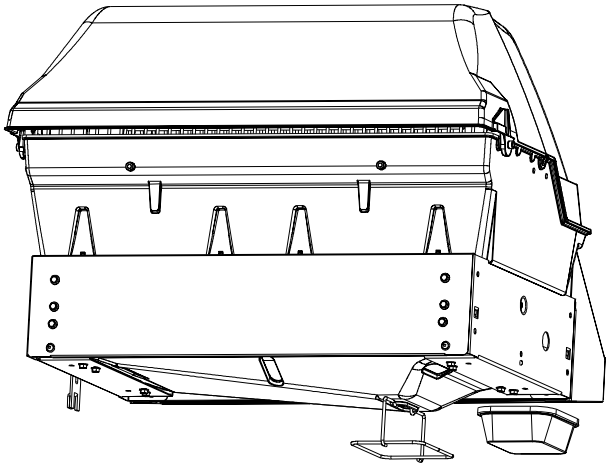
N520-0011K

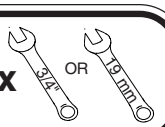


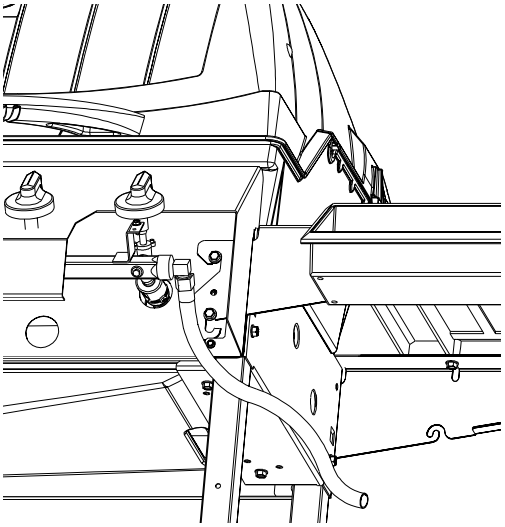
N160-0010

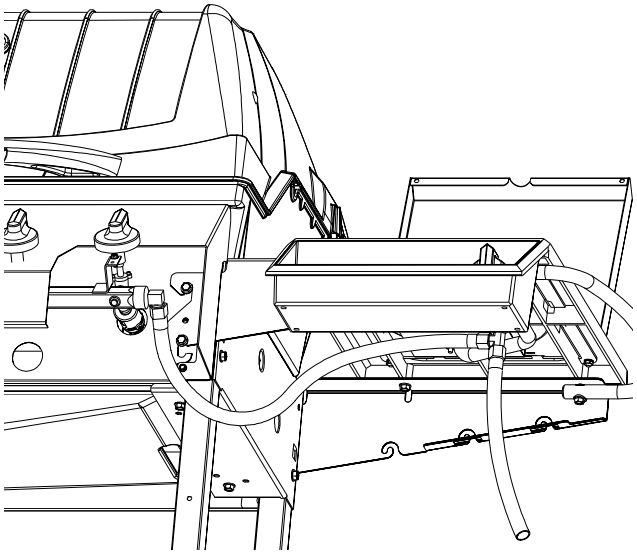


N185-0001

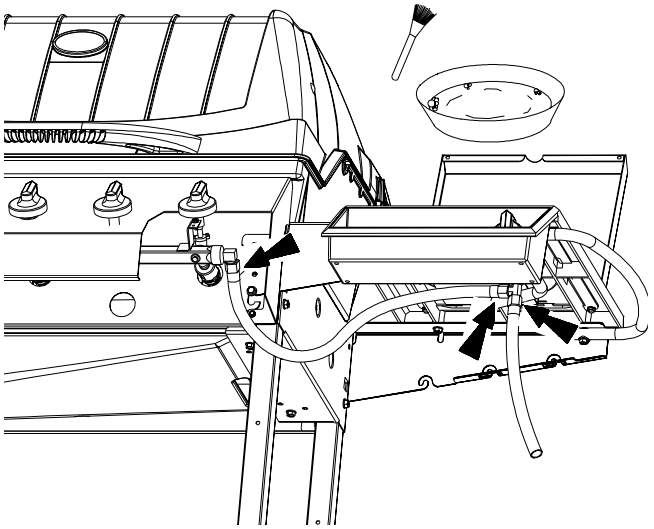


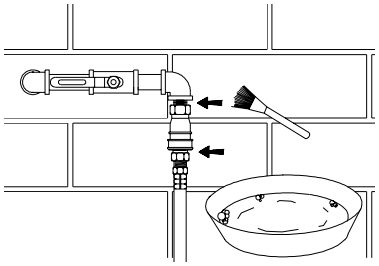
2 x 

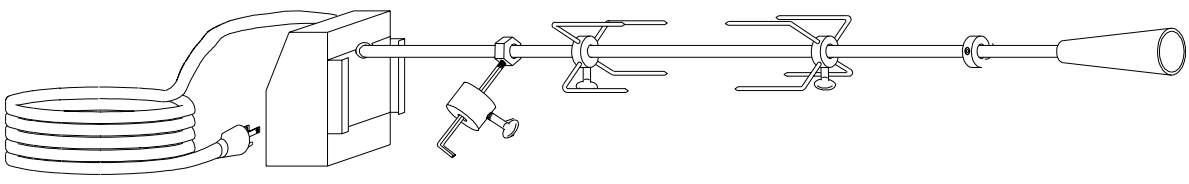




LEAK TESTING
TEST DE FUITES
LEKTEST
LECKAGEPRÜFUNG
TEST PER FUGHE DI GAS







ITEM	PART #	DESCRIPTION	U405	U405RB	UP405RB
1	n135-0026p	lid casting / moulage du couvercle	x	x	x
2	n335-0031	lid insert / couvercle	ac	x	x
3	n685-0003	temperature gauge / jauge de température	x	x	x
4	n325-0051	lid handle / poignée du couvercle	x	x	x
5	n570-0056	lid pivot screw / écrous du pivot	x	x	x
6	n520-0012k	warming basket / grille - réchaud	ac	ac	x
7	n520-0011k	warming rack / grille - réchaud	x	x	x
8	n200-0056	rear burner cover (infra red) / boîter du brûleur arrière (infra-rouge)		x	x
9	n100-0027	rear burner / brûleur arrière		x	x
10	n200-0055p	rear cover / boîter arrière			x
11	n305-0044	cooking grill / grille de cuisson	x	x	x
12	n305-0041	left/right sear plate / plaque de brûleur gauche/droite	x	x	x
13	n100-0021	main burner, left/right / brûleur principal, gauche/droite	x	x	x
14	n100-0022	main burner, centre / brûleur principal, centre	x	x	x
	n350-0054	collector box - main burner / boite du collecteur du brûleur principal	x	x	x
	n240-0016	main burner electrode / électrode du brûleur principal	x	x	x
	n240-0003	side burner electrode / électrode du brûleur latérale			ac
15	n135-0022p	base casting / cuve	x	x	x
16	n080-0111p	base mounting brackets / supports de la cuve	x	x	x
17	n585-0018p	heatshield / pare chaleur	x	x	x
18	n590-0049	Solido side shelf / tablette latérale en Solido	x	x	x
19	n080-0113p	bracket, right side shelf / support de tablette latérale (droite)	x	x	x
20	n080-0112p	bracket, left side shelf / support de tablette latérale (gauche)	x	x	x
21	n030-0001p	towel bar / support du crochet	x	x	x
22	n570-0036	1/4-20 x 1 screw / vis	x	x	x
23	n570-0029	1/4-20 x 3/8 screw / vis	x	x	x
24	n705-0023	sideburner lid / couvercle du brûleur latérale			ac
	n385-0002	sideburner label / étiquette brûleur latérale			ac
25	n305-0001	side burner grate / grille de cuisson brûleur latérale			ac
26	n010-0240	side burner plate assembly / ensemble du plateau du brûleur latérale			ac
27	n590-0054	side burner shelf / tablette du brûleur latérale			ac
28	n080-0006	side burner mounting bracket / support du brûleur latérale			ac
29	n100-0017	side burner - burner / brûleur - brûleur latérale			ac
30a	n725-0013	side burner valve / soupape du brûleur latérale			ac-p
30b	n725-0014	side burner valve / soupape du brûleur latéral			ac-n
31	w 255-0004	90 degree elbow (3/8 F to 1/2 FP) / coude degrés (3/8 F to 1/2 FP)			ac-p
	n255-0017	T-fitting (3/8F to 1/8MP) / raccord en T (3/8F to 1/8MP)			ac-n
32	n570-0065	thumbscrew 1/4-20 / vis	p	p	
33	n570-0008	#8 x 1/2 screw / vis	x	x	x
34	n080-0140	sideburner valve mounting bracket / support du soupape du brûleur latérale			ac
35	n080-0125	side burner shelf bracket/ support du tablette du brûleur latérale			ac
37	n475-0201	control panel / panneau de contrôle	x		
	n475-0202	control panel / panneau de contrôle		x	x
38	n570-0028	shoulder screw #14 x 1/2" / vis	x	x	x
39	n357-0013	electronic ignition / allumeur électronique	x	x	x
40	n380-0012	control knob / bouton de contrôle	x	x	x
	n725-0009c	main burner valve / soupape brûleur principal	p	p	p
	n725-0007c	rear burner valve / soupape brûleur arriére		p	p
	n455-0039	main burner orifice (30 mbar) / bec d'orifice brûleur principal (30 mbar)	p	p	p
	n455-0024	rear burner orifice (30 mbar) / bec d'orifice brûleur arriére (30 mbar)		p	p
	n720-0035	rear burner supply tube / tuyau d'alimenation brûleur arriére		x	x
	n530-0012	gas supply hose/regulator - UK / tuyau d'alimentation en gaz - UK	p	p	p
	n345-0004	gas supply hose - NL / tuyau d'alimentation en gaz NL	p	p	p

x - standard ac - accessory p - propane/butane units only p - appareils propane/butane seulement
x - compris ac - accessoires n - natural gas units only n - appareils gaz naturel seulement

ITEM	PART #	DESCRIPTION	U405	U405RB	UP405RB
42	n160-0010	grease tray holder / support du récipient à graisse	x	x	x
43	62007	replacement grease trays (5 pieces) / ensemble de récipients à graisse	ac	ac	ac
44	n075-0074p	leg / patte	x	x	
46	n570-0026	#14 x 1/2" screw / vis	x	x	x
48	n745-0007	w heel - each / roue (unité)	x	x	x
49	n485-0011	clevis pin / clavette en U	x	x	
	n485-0012	cotter pin / clavette d'arrêt	x	x	
50	n475-0019	front cart panel / panneau avant du chariot	ac	x	
51	n590-0095p	bottom shelf / tablette du bas	x	x	
52	n370-0053	caster assembly - each / ensemble de roulettes (unité)	x	x	x
53	n570-0027	#14 x 2" screw / vis	x	x	
55	n495-0019p	pedestal, left side / socle gauche			x
56	n495-0020p	pedestal, right side / socle droite			x
57	n495-0021	pedestal, front / socle avant			x
58	n385-0110	NAPOLEON logo / logo NAPOLEON	x	x	x
59	n160-0002	hose clip / support de tuyau			x
60	n010-0359p	bottom shelf / tablette du bas			x
62	n450-0023	axle cap / enjoliveur			x
	n370-0337	rotisserie kit / ensemble de la rôtissoire	ac	ac	ac
	n435-0004	rotisserie motor DE/FR/NL / moteur de rôtissoire DE/FR/NL	ac	ac	ac
	n435-0003	rotisserie motor - UK / moteur de rôtissoire UK	ac	ac	ac
	n555-0006	rotisserie spit rod / tige de rôtissoire	ac	ac	ac
	63161	vinyl cover / housse en vinyle	ac	ac	ac

x - standard
x - compris

ac - accessory
ac - accessoires

p - propane/butane units only
n - natural gas units only

p - appareils propane/butane seulement
n - appareils gaz naturel seulement

Item	Onderdeelnr	Omschrijving	U405	U405RB	UP405RB
1	n135-0026p	gietw erk deksel / des Deckelgussteils	x	x	x
2	n335-0031	dekselinzetstuk / Deckeleinsatz aus Rostfreistahl	ac	x	x
3	n685-0003	temperatuurmeter / Thermometer	x	x	x
4	n325-0051	handgreep deksel / Haubengriff	x	x	x
5	n570-0056	scharnierschroef deksel / Deckeldrehstift	x	x	x
6	n520-0012k	w armhoudmandje / Drahtkorb	ac	ac	x
7	n520-0011k	w armhoudrek / Warmhaltefläche	x	x	x
8	n200-0056	behuizing achterste brander / Gehäuse des hinteren Brenners		x	x
9	n100-0027	achterste brander / Hinterer Brenner		x	x
10	n200-0055p	deksel achteraan / Rückw and			x
11	n305-0044	kookrooster / Grillroste	x	x	x
12	n305-0041	kookplaat -linke/rechter / Anbratplatte Linke/Rechter	x	x	x
13	n100-0021	buisbrander / Rohrbrenner, Haupt	x	x	x
14	n100-0022	middeste brander / Mittlerer Rohrbrenner, Haupt	x	x	x
	n350-0054	behuizing – hoofdbrander / Sammelbehälter - Hauptbrenner	x	x	x
	n240-0016	elektrode, buisbrander / Haupt Brenner-Elektrode	x	x	x
	n240-0003	elektrode zijbrander / Seitenbrennerelektrode			ac
15	n135-0022p	basis / Grundrahmen	x	x	x
16	n080-0111p	montagebeugels basis / Bodenbefestingungsklammer	x	x	x
17	n585-0018p	hittescherm / Hitzeschild	x	x	x
18	n590-0049	Solido-zijrek / Solido - Seitenablage	x	x	x
19	n080-0113p	beugel, rek rechterzijde / seitentablettklammer rechter	x	x	x
20	n080-0112p	beugel, rek linkerzijde / seitentablettklammer linke	x	x	x
21	n030-0001p	handdoekenrekje	x	x	x
22	n570-0036	1/4-20 x 1 schroef / Schraube	x	x	x
23	n570-0029	1/4-20 x 3/8 schroef / Schraube	x	x	x
24	n705-0023	deksel zijbrander / Seitenbrennerdeckel			ac
	n385-0002	label zijbrander / Seitenbrenneretikette			ac
25	n305-0001	rooster zijbrander / Seitenbrennerrost			ac
26	n010-0240	plaat zijbrander / Seitenbrennerplatte			ac
27	n590-0054	rek zijbrander / Seitentablett Seitenbrenner			ac
28	n080-0006	montagebeugel zijbrander / Seitenbrenner befestingungsklammer			ac
29	n100-0017	zijbrander - brander / Seitenbrenner - Brennermontage			ac
30a	n725-0013	klep zijbrander / Seitenbrennerventilmontage			ac-p
30b	n725-0014	klep zijbrander / Seitenbrennerventilmontage			ac-n
31	w 255-0004	elleboogstuk (90 graden) / 90 Grad Biegung			ac-p
	n255-0017	T-koppeling (3/8F to 1/8MP)			ac-n
32	n570-0065	1/4-20 duimschroef / Schraube	p	p	
33	n570-0008	#8 x 1/2 schroef / Schraube	x	x	x
34	n080-0140	montagebeugel zijbrander / Halterung für den Seitenbrenner			ac
35	n080-0125	rekbeugel zijbrander / Seitenbrenner befestingungsklammer			ac
37	n475-0201	bedieningspaneel / Bedienbrett	x		
	n475-0202	bedieningspaneel / Bedienbrett		x	x
38	n570-0028	#14 x 1/2" cilinderkopschroef met grote kop / Schraube	x	x	x
39	n357-0013	elektronische ontsteking / Elektronische Zündung	x	x	x
40	n380-0012	bedieningsknop / Einstellknopf	x	x	x
	n725-0009c	klep hoofdbrander / Haupt Brennerventil	p	p	p
	n725-0007c	klep hoofdbrander / Haupt Brennerventil		p	p
	n455-0039	nr.60 opening hoofdbrander / #60Düse, haupt brenner (30 mbar)	p	p	p
	n455-0024	nr.58 opening hoofdbrander / #58 Düse, haupt brenner (30 mbar)		p	p
	n720-0035	toevoerbuis achterste brander / Hinterers Brennesufuhrrohr		x	x
	n530-0012	gasslang / Gastoevoerslang /regelaar UK	p	p	p
	n345-0004	gasslang / Gastoevoerslang NL	p	p	p
	n345-0006	gasslang / Gastoevoerslang FR	p	p	p
	n345-0004	gasslang / Gastoevoerslang DE	p	p	p
42	n160-0010	houder vetkommetje / Halter der Fettschale	x	x	x
43	62007	reservevetkommetjes (5 stuks) / Einw eg-Fettschalen (5 Stück)	ac	ac	ac
44	n075-0074p	poot / Bein	x	x	
46	n570-0026	#14 x 1/2" schroef / Schraube	x	x	x
48	n745-0007	w iel / Rad	x	x	x
49	n485-0011	vorkbout	x	x	
	n485-0012	spielbout	x	x	

X - Standard ac -accessorie/Zubehör

Item	Onderdeelnr	Omschrijving	U405	U405RB	UP405RB
50	n475-0119	voorste beuizingspaneel - kar /Wagenrückw and	ac	x	
51	n590-0095p	onderste rek / Bodenregal	x	x	
52	n370-0053	zw enkw ieltje / Rolle	x	x	x
53	n570-0027	#14 x 2" schroef / Schraube	x	x	
55	n495-0019p	voetstuk, linkerzijde / Untersatz Linke			x
56	n495-0020p	voetstuk, rechterzijde / Untersats Recht			x
57	n495-0021	voetstuk, vooraan / Untersats Frontseite			x
58	n385-0110	NAPOLEON - logo	x	x	x
59	n160-0002	slangklem			x
60	n010-0359p	onderste rek / Bodenregal			x
62	n450-0023	asdop / Achsemutter			x
	n370-0337	spit / Drehspieß-Baugruppe	ac	ac	ac
	n435-0004	Drehspieß-Baugruppe Motor DE/FR/NL	ac	ac	ac
	n435-0003	Drehspieß-Baugruppe Motor UK	ac	ac	ac
	n555-0006	spitstang / Spießstange	ac	ac	ac
	63161	vinyl afdekhoes / Vinylabdeckung	ac	ac	ac

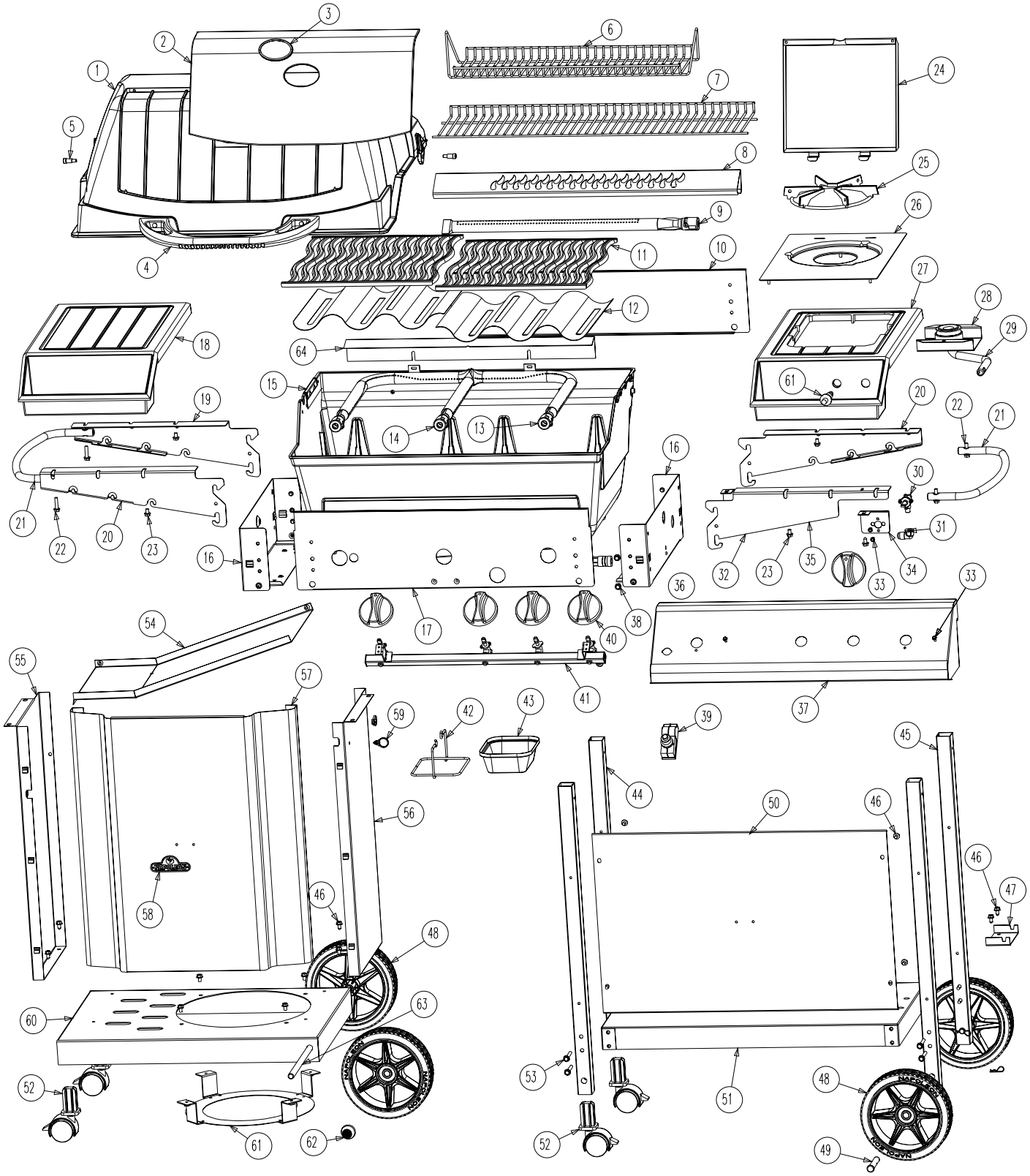
X - Standard ac -accessorie/Zubehör

ARTICO	PEZZO N	DESCRIZIONE	U405	U405RB	UP405RB
1	n135-0026p	gancio coperchio	x	x	x
2	n335-0031	inserto coperchio	ac	x	x
3	n685-0003	termometro	x	x	x
4	n325-0051	maniglia coperchio	x	x	x
5	n570-0056	vite pivot coperchio	x	x	x
6	n520-0012k	cestello di riscaldamento	ac	ac	x
7	n520-0011k	grata di riscaldamento	x	x	x
8	n200-0056	coperchio bruciatore posterirore infra rossi		x	x
9	n100-0027	bruciatore posteriore		x	x
10	n200-0055p	coperchio posteriroe			x
11	n305-0044	griglia di cottura	x	x	x
12	n305-0041	piastra di rosolatura destro/sinistro	x	x	x
13	n100-0021	bruciatore principale sinistro/destro	x	x	x
14	n100-0022	bruciatore centrale principale	x	x	x
	n350-0054	scatola collettore bruciatore principale	x	x	x
	n240-0016	elettrodo bruciatore principale	x	x	x
	n240-0003	elettrodo bruciatore laterale			ac
15	n135-0022p	base	x	x	x
16	n080-0111p	montaggio base	x	x	x
17	n585-0018p	para calore	x	x	x
18	n590-0049	ripano lateral eSOLIDO	x	x	x
19	n080-0113p	supporto ripiano laterale destro	x	x	x
20	n080-0112p	supporto laterle ripiano sinistro	x	x	x
21	n030-0001p	appoggi canovaccio	x	x	x
22	n570-0036	vite n 1/4-20 x 1	x	x	x
23	n570-0029	vite n.1/4-20 x 3/8	x	x	x
24	n705-0023	coperchio bruciatore lateriale			ac
	n385-0002	etichetta per bruciatore laterlae			ac
25	n305-0001	griglia bruicatore laterale			ac
26	n010-0240	assembalggio piatre bruciatore laterlae			ac
27	n590-0054	ripiano del bruciatore laterlae			ac
28	n080-0006	supporto montaggio bruciatore laterale			ac
29	n100-0017	bruciatore laterlae			ac
30a	n725-0013	valvola bruciatore laterale			ac-p
30b	n725-0014	valvoal bruciatore laterale			ac-n
31	w 255-0004	angolo a 90° (3/8F to 1/8MP)			ac-p
	n255-0017	raccorodo T (3/8F to 1/8MP)			ac-n
32	n570-0065	vite 1/4-20p p	p	p	
33	n570-0008	vite n 8 x 1/2	x	x	x
34	n080-0140	supporto nmontaggiiio bruciatoere laterale			ac
35	n080-0125	supporto motaggio ripiano bruciatoer laterale			ac
37	n475-0201	pannellodi controllo	x		
	n475-0202	pannello di controllo		x	x
38	n570-0028	vite n.14 x 1/2	x	x	x
39	n357-0013	accendione elettronica	x	x	x
40	n380-0012	piulsante comando	x	x	x
	n725-0009c	valvola principale del bruciatore	p	p	p
	n725-0007c	valvola posteriore del bruciatore		p	p
	n455-0039	bocca del bruciartore principale (30mbar)	p	p	p
	n455-0024	bocca del bruciartore posteriore (30mbar)		p	p
	n720-0035	tubo di fornitura gas		x	x
	n345-0005	tubo flessible dell' approvigionamento di gas	p	p	p
42	n160-0010	cassetto per grasso	x	x	x
43	62007	5insieme recipienti di scorta	ac	ac	ac
44	n075-0074p	gamba	x	x	
46	n570-0026	vie n.14 x 1/2 vis	x	x	x
48	n745-0007	rotelle - unità	x	x	x
49	n485-0011	chiavetta a U	x	x	
	n485-0012	gancio chiusura	x	x	
50	n475-0019	pannello frontale carrello	ac	x	
51	n590-0095p	ripano inferiroe	x	x	
52	n370-0053	assemballgio rotelle-unità	x	x	x

x - standard p – solo unità di prpano
x – compreso n –solo gas naturale
ac – accessory

ARTICOLO	PEZZO N	DESCRIZIONE	U405	U405RB	UP405RB
53	n570-0027	vite n. 14 x 2 vis	x	x	
55	n495-0019p	piedistallo laterale sinistra			x
56	n495-0020p	piedistallo larale destro			x
57	n495-0021	piedistallo frontale			x
58	n385-0110	logo NAPOLEON	x	x	x
59	n160-0002	supporto tbo			x
60	n010-0359p	ripiano inferiroe			x
62	n450-0023	leva			x
	n370-0337	kit per montaggio spiedo	ac	ac	ac
	n435-0004	motore di rotisserie	ac	ac	ac
	n555-0006	sputo rod di rotisserie	ac	ac	ac
	63161	2 copertura in vinile	ac	ac	ac

x - standard p – solo unità di prpano
x – compreso n –solo gas naturale
ac – accessory


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64

NAPOLEON APPLIANCE CORPORATION
ACCESSORIES / PARTS ORDER FORM

FAX TO: 1-705-727-4282

PLEASE PRINT CLEARLY

CUSTOMER NAME: _____ DATE: _____

ADDRESS: _____ MODEL #: _____

_____ SERIAL #: _____

_____

TELEPHONE: _____

VISA OR MASTERCARD #: _____ EXPIRY DATE: _____

QUANTITY	PRODUCT NUMBER	DESCRIPTION

TAXES & SHIPPING CHARGES MAY APPLY